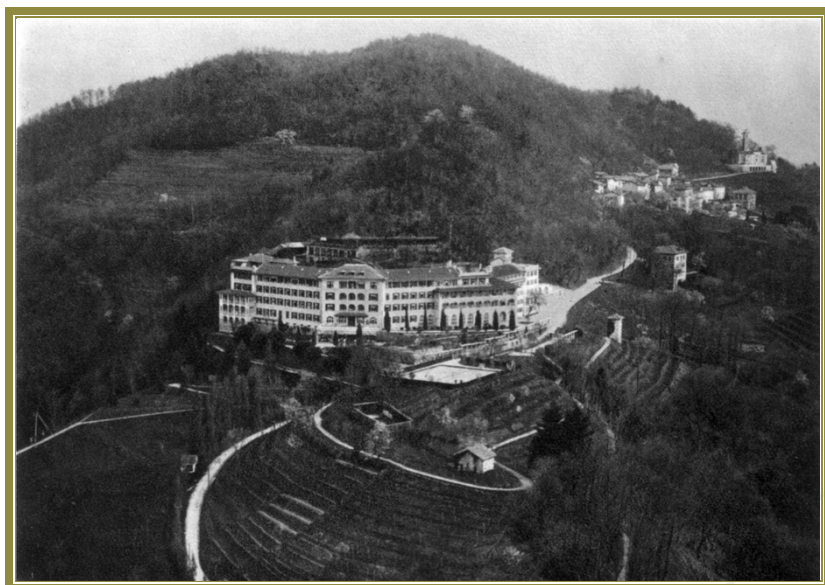


RESORT COLLINA D'ORO



Gentile Ospite,

Si accomodi e si lasci trasportare da un'armonia di colori e sapori che le farà riscoprire una cucina mediterranea leggera, varia e sublime.

Ogni singolo prodotto viene selezionato per la sua genuinità,
per creare una composizione di elementi raffinati ed armoniosi.

Gli ingredienti più freschi e di stagione, molti dei quali provengono dall'orto biologico del Resort Collina d'Oro, vengono sapientemente scelti dal nostro Chef di Cucina Fabio Moscatelli che saprà sorprenderla e deliziarla adagiandoli nei suoi piatti con creatività ed eleganza.

Il nostro Maître di Sala e il suo Team si prenderanno cura di lei,
lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.

Pranzo: 12:00 – 14:00

Cena: 19:00 – 21:00

Antipasti

Panzanella, verdure croccanti e gambero rosso 28.-

Panzanella, légumes croquants et crevette rouge

Panzanella, knackiges Gemüse und rote Garnelen

Panzanella, crunchy vegetables and red shrimp

1A 2A 5A 9A 12A

⊗ Tartare di vitello come un tonnato 26.-

Tartare de veau avec sauce au thon

Kalbstartar mit Thunfischsauce

Veal tartare with tuna sauce

3A 4A 5A 9A 10A 12A

✓ Variazione di pomodorini estivi, crumble di taggiasche e burratina 21.-

Variation de tomates cerises, crumble aux olives "Taggiasche" et fromage burrata

Variation von Kirschtomaten, "Taggiasca" Oliven-Crumble und Burrata

Variation of cherry tomatoes, "Taggiasche" olive crumble and burrata cheese

1A 7A 5B 8B

Veli di culatta di Parma, insalatina di pesche e pan brioche 22.-

Voiles de Culatta de Parma, salade de pêches et pain brioché

Culatta aus Parma, Pfirsichsalat und Brioche

Veils of Culatta from Parma, peach salad and brioche bread

1A 3A 7A

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included

Primi piatti

⊗ Risotto al limone e bottarga 22.-

Risotto au citron et poutargue

Risotto mit Zitrone und Bottarga

Risotto with lemon and bottarga

1A 4A 7A 12A

✓ Linguine di Gragnano, fonduta di caciocavallo, zucchine fritte ed erbe estive 23.-

Linguine de Gragnano, fondue au fromage caciocavallo, courgettes frites et herbes d'été

Linguine aus Gragnano, Käsefondue, frittierte Zucchini und Sommerkräuter

Linguine from Gragnano, caciocavallo cheese fondue, fried zucchini and summer herbs

1A 5A 7A

Ravioli ripieni d'astice, yuzu e salsa alle mandorle 26.-

Raviolis farcis au homard, yuzu et sauce aux amandes

Hummer-Ravioli, Yuzu und Mandelsauce

Lobster ravioli, yuzu and almond sauce

1A 2A 3A 4A 5A 7A 8A 9B

⊗ Zuppetta fredda di cetrioli, aneto e mantecato di baccalà al sesamo 20.-

Soupe froide de concombres, aneth et cabillaud crémeux au sésame

Kalte Gurken-Dill-Suppe mit Kabeljau im Sesammantel

Cold cucumber soup, dill and creamed cod with sesame

4A 7A 11A

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included

Piatti principali

- ⊗ Tagliata di manzo Ribeye, agro di peperoni e patate al timo 46.-

Tagliata de bœuf Ribeye, poivrons et pommes de terre au thym

Ribeye Tagliata, saure Paprika und Thymian-Kartoffeln

Ribeye beef tagliata, sour peppers and thyme potatoes

5A 9A 12A

- ⊗ Carré d'agnello al punto rosa, morbido di melanzane e Pernod 42.-

Carré d'agneau, purée aux aubergines et sauce au Pernod

Lammkarree, Auberginenpüree und Pernod-Sauce

Rack of lamb, eggplant purée and Pernod sauce

5A 9A 12A

- ⊗ Pavé di rombo, vellutata di piselli e olio aromatico leggermente piccante 44.-

Pavé de turbot, crème aux pois et huile aromatique légèrement piquante

Steinbuttpavé, Erbsencreme und leicht scharfes Aromaöl

Turbot pavé, pea cream and slightly spicy aromatic oil

4A 5B 9B

- ⊗ Trancio di salmone scottato con verdure estive al sale di Maldon 42.-

Filet de saumon poêlé avec légumes d'été au sel de Maldon

Gebratenes Lachssteak mit Sommergemüse und Maldon-Salz

Seared salmon steak with summer vegetables and Maldon salt

4A 5B 9B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included

Dolci

⊗ Mousse al cioccolato scuro, lampone, fleur de sel e olio Evo 14.-

Mousse au chocolat noir, framboises, fleur de sel et huile Evo

Dunkles Schokoladenmousse, Himbeeren, Fleur de Sel und Evo-Öl

Dark chocolate mousse, raspberries, fleur de sel and Evo oil

3A 7A

⊗ Semifreddo alla fragola, zuppetta d'ananas e salsa al cioccolato bianco 15.-

Parfait aux fraises, soupe d'ananas et sauce au chocolat blanc

Erdbeer-Halbgefrorenes, Ananassuppe und weiße Schokoladensauce

Strawberry semifreddo, pineapple soup and white chocolate sauce

3A 7A 12A

Tarte tatin alle albicocche, rosmarino e mantecato al fior di latte 15.-

Tarte tatin aux abricots, crème de romarin et glace fior di latte

Tarte Tatin mit Aprikosen, Rosmarin und Fior di latte-Eis

Apricot tarte tatin, rosemary and fior di latte ice-cream

1A 3A 7A 8B

Assiette di formaggi Ticinesi con salsa chutney e miele delle Centovalli 20.-

Assiette de fromages tessinois avec sauce chutney et miel des Centovalli

Tessiner Käse mit Chutney-Sauce und Honig aus dem Centovalli

Ticino cheeses selection with chutney sauce and honey from Centovalli

1A 7A 8A 10A 12A 11B

Porzione piccola / *Petite portion* / Kleine Portion / *Small portion* 16.-

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included