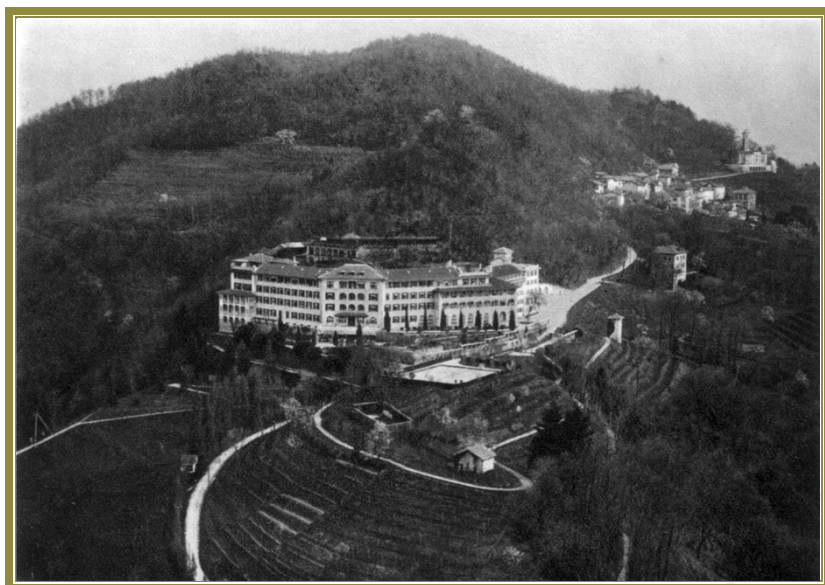


RESORT COLLINA D'ORO



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 (ven-sab-dom): 12:00 – 14:00 Cena (mar-sab): 19:00 – 21:00

Antipasti

Tartare di Ricciola, cavolo rosso, yogurt e pane di segale 28.-

Tartare de sériole, chou rouge, yaourt et pain de seigle

Amberjack Tatar, Rotkohl, Joghurt und Roggenbrot

Amberjack tartare, red cabbage, yogurt and rye bread

1A 4A 7A

Veli di speck di cinghiale, porcini in conserva e insalata autunnale 26.-

Speck de sanglier, cèpes confits et salade d'automne

Feine Scheiben vom Wildschweinspeck mit Steinpilzen und Herbstsalat

Boar speck veils, canned porcini mushrooms and autumn salad

1A 3A 5A 12A 8B 9B 10B

☒ ✓ Uovo Ticinese cotto a 65°, soffice di patata, croccante alla farina di mais e tartufo nero 22.-

Oeuf tessinois cuit à 65°, mousse de pomme de terre, chips à la farine de maïs et truffe noire

Tessiner Ei bei 65° gekocht, Kartoffelmousse, knusprige Maismehlchips mit schwarzem Trüffel

Egg from Ticino cooked at 65°, potato foam, crunchy corn chips and black truffle

3A 7A 8B

☒ 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

✓ Ravioli ripieni di polenta e Montasio, gallinacci saltati 23.-

Raviolis farcis à la polenta et au fromage Montasio, avec girolles sautées

Ravioli gefüllt mit Polenta und Montasio Käse, sautierte Pfifferlinge

Ravioli stuffed with polenta and Montasio cheese, with sautéed chanterelles

1A 3A 7A 8B 9B

✗ Crema di zucca, olio di semi di zucca e spiedino di scampo e bacon 22.-

Crème de potiron, huile de pépins de courge et brochette de crevettes et bacon

Kürbiscreme, Kürbiskernöl und Garnelen-Speck-Spieß

Pumpkin cream, pumpkin seed oil and prawn and bacon skewer

2A 7A 12A 8B

Caserecce fresche alle castagne, ragù di volatili e olio al peperone bruciato 24.-

Pâtes fraîches «Caserecce» aux marrons, ragoût de volaille et huile au poivron brûlé

Frische Kastanien Caserecce Pasta, Geflügelragout und gebranntem Pfefferöl

Fresh chestnut «Caserecce» pasta, fowl ragout and burnt pepper-scented oil

1A 5A 7A 8A 9A 12A

✗ 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 vitello cotto rosa, morbido di carote e nocciola IGP 46.-

Tagliata de veau, mousse de carottes et noisettes IGP

Tranchen vom rosa gekochten Kalbfleisch, Karotten Mousse und Haselnüssen IGP

Sliced veal, carrot foam and IGP hazelnuts

5A 7A 8A 9A 12B

⊗ Filetto di cervo scottato, purea di mele, piccoli cavoli e spezie di stagione 44.-

Filet de chevreuil poêlé, purée de pommes, petits choux et épices de saison

Angebratenes Rehfilet, Apfelmus, Kleinkohl und Gewürze der Saison

Seared venison fillet, apple purée, small cabbages and seasonal spices

5A 7A 9A 12B

⊗ Bianco di branzino rosolato, verdure di stagione all'olio e profumo di agrumi 42.-

Bar rôti, légumes de saison et senteur d'agrumes

Gebraunter Wolfsbarsch mit saisonalem Gemüse und Zitrusaroma

Roasted sea bass, seasonal vegetables and citrus scent

4A 5A 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

Monte bianco 15.-

Mont blanc

Mont Blanc

Mont Blanc

7A 8A 5B 12B

Tarte tatin alle pere, gelato alla vaniglia e ristretto al vin brûlé 15.-

Tarte tatin aux poires, glace à la vanille et réduction au vin brûlé

Tarte Tatin mit Birnen, Vanilleeis und reduziertem Glühwein

Pear tarte tatin, vanilla ice cream and reduced mulled wine

1A 3A 7A 12A 5B 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 cheese 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