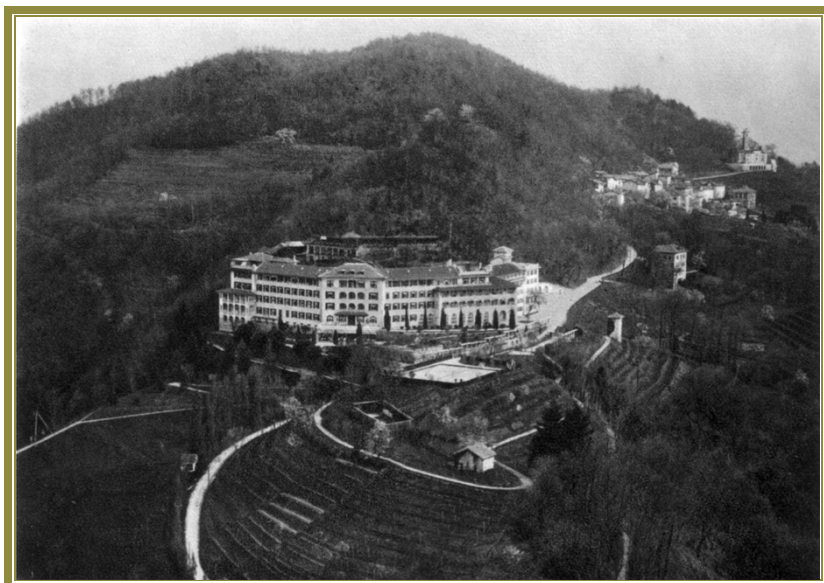


# RESORT COLLINA D'ORO



## 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 Matteo Duma 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 – 21:30

# Antipasti

- ⊗ Sella di coniglio cotta a bassa temperatura, zucca, sbrinz e saba 26.-  
Pâte feuilletée farcie de filet de sanglier sur une fondue de parmesan de vache rouge  
et jus aux herbes de notre jardin  
*Kaninchenrücken bei niedriger Temperatur gegart, Kürbis, Brinzkäse und Saba-Dressing*  
Rabbit saddle cooked at low temperature, pumpkin, sbrinz cheese and saba dressing  
7A
- Sfoglia croccante ripiena di coda alla vaccinara 26.-  
Coquilles Saint-Jacques poêlées, fanes de navet, stracciatella de buffle et pain aromatique  
*Knuspriger Blätterteig gefüllt mit "Coda alla Vaccinara" Fleisch*  
Crispy puff pastry filled with "coda alla vaccinara" meat  
1A 3A 7A 9A 12A
- ⊗ *Carpaccio di black angus, melograno, nocciole e fonduta di zincarlin* 30.-  
Salade fraîche d'artichauts parfumés au citron, voiles de sbrinz et noix grillées  
*Carpaccio vom Black Angus, Granatapfel, Haselnüsse und Zincarlin-Käsefondue*  
Carpaccio of black angus, pomegranate, hazelnuts and zincarlin cheese fondue  
7A 8A
- Salmerino alpino confit, fichi, quinoa soffiata, champagne e gel di carpione 30.-  
Œuf mollet avec houmous de lentilles, huile de noisette et crumble au thym  
*Konfiertes Saibling, Feigen, gepuffter Quinoa, Champagner und Karpfengel*  
Confit char, figs, puffed quinoa, champagne and carp gel  
1A 4A 12A
- ✓ Tagliatella di barbabietola marinata, tzaziki, chips di tapioca e crumble alle noci 23.-  
Tartare de bœuf, safran, poireau et amandes salées  
*Tagliatelle mit mariniertes Roter Bete, Tzaziki, Tapiokachips und Walnussstreusel*  
Marinated beetroot tagliatelle, tzaziki, tapioca chips and walnut crumble  
1A 7A 8A

⊗ 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

- Gnocchi di castagna al ragù di cortile, spuma di peperone dolce e polvere di porro 28.-  
Gnocchi de pommes de terre violettes glacées, mousse de morue, ciboulette et poudre d'olives noires  
*Kastanien-Gnocchi mit Hof-Ragout, Paprikaschaum und Lauchpulver*  
Chestnut gnocchi with courtyard ragout, sweet pepper foam and leek powder  
1A 3A 7A 12A
- ⊗ Carnaroli “Riserva San Massimo” funghi porcini, carpaccio di cervo, mora e sbrinz 35.-  
Riz "San Massimo" Carnaroli Riserva avec artichauts, fondue au parmesan et saucisse Bra  
*Carnaroli Riserva „San Massimo“ mit Steinpilze, Hirschcarpaccio, Brombeeren und Brinzkäse*  
“Riserva San Massimo” Carnaroli risotto, porcini mushrooms, deer carpaccio, blackberry and sbrinz cheese  
7A
- ✓ Le quattro sfumature della zucca (crema di zucca, spugna alla zucca, olio alla zucca e semi di zucca tostati) 24.-  
Tagliolini de pâtes fraîches aux trois tomates, pain frit et chlorophylle de basilic  
*Die vier Kürbistöne (Kürbiscreme, Kürbisbiskuit, Kürbisöl und geröstete Kürbiskerne)*  
The four shades of pumpkin (pumpkin cream, pumpkin sponge, pumpkin oil and toasted pumpkin seeds)  
1A 3A 7A 8B
- Tagliolino fresco al nero di seppia, piselli, zafferano e crudo di capasanta 35.-  
Bottoni di pasta al tartufo, burro alle more, castelmagno e salvia  
*Frische Tagliolini mit Tintenfischtinte, Erbsen, Safran und roher Jakobsmuschel*  
Fresh tagliolini with squid ink, peas, saffron and raw scallop  
1A 2A 3A 4A 7A 11A 14A
- Ravioli ripieni di finferli e taleggio glassati al burro tartufato, jus alle erbe e coulis di ribes 34.-  
Crème de pommes de terre, crevettes rouges hachées et persil  
*Kartoffelcreme, gebackte rote Garnelen und Petersilie*  
Truffle-scented glazed ravioli filled with mushrooms and taleggio cheese, herb jus and currant coulis  
1A 3A 7A 11B 12B

⊗ 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

- ⊗ Quaglia farcita con luganighetta, porcini e pomodori secchi, fondente di zucca, cavolo nero e jus alla mora 48.-  
Poitrine de porc cuite à basse température, céleri-rave et tomate  
*Wachtel gefüllt mit Wurst, Steinpilzen und sonnengetrockneten Tomaten, Kürbisfondant, Schwarzkohl und Brombeerjus*  
Quail filled with sausage, porcini mushrooms and sun-dried tomatoes, pumpkin fondant, black cabbage and blackberry jus  
7A 11B
- ⊗ Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, sfumature di carota, nocciola e liquirizia 48.-  
Filet de bœuf Swiss Prime, chou rouge braisé, pommes de terre et genévrier  
*Perlhubn Supreme, bei niedriger Temperatur gegart, Nuancen von Karotte, Haselnuss und Lakritz*  
Guinea fowl supreme cooked at low temperature, nuances of carrot, hazelnut and liquorice  
5B 7A 8A 11B
- ⊗ Filetto di cervo, gallinacci, frutti rossi, morbido di patata e ginepro 58.-  
Lotte cuite à 63 degrés, brocoli crémeux, vanille et tomates confites  
*Hirschfilet, Champignons, rote Früchte, weiche Kartoffeln und Wacholderconfit*  
Deer fillet, mushrooms, red fruits, soft potato and juniper confit  
7A 11B
- ⊗ Filetto di ricciola, cremoso al curry e insalatina autunnale di cous cous 50.-  
Ombrina poisson à la planche, légumes croquants parfumés à l'orange et pommes de terre  
*Bernsteinmakrelenfilet, Currysauce und Herbst-Couscoussalat*  
Amberjack fillet, curry sauce and autumn couscous salad  
2B 4A 5A 7A 8A 11A 14B
- ⊗ Luccio perca al burro bruno, piccoli ortaggi e bisque di crostacei 45.-  
Ombrina poisson à la planche, légumes croquants parfumés à l'orange et pommes de terre  
*Zander mit brauner Butter, kleinem Gemüse und Krustentierbisque*  
Pike perch with brown butter, small vegetables and crustacean bisque  
2A 4A 7A 11B 14B

⊗ 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

Tortino caldo al pistacchio, salsa mou salata e quenelle di gelato al fior di latte Gâteau au chocolat chaud avec sorbet à la framboise <i>Warmer Pistazienkuchen, gesalzene Mousse und Fior di Latte-Eiscreme</i> Warm pistachio pie, salted mou sauce and fior di latte ice cream quenelle 1A 3A 5B 7A 11B	18.-
Frolla al cacao, purea di caco, castagna e panna fresca alla cannella Tartelette brisée, pomme, meringue et citron <i>Kakao-Mürbegebäck, Kakaopüree, Kastanien und frisch duftende Zimtcreme</i> Cocoa shortbread, cocoa puree, chestnut and fresh scented-cinnamon cream 1A 3A 5B 7A 8B 11B	18.-
Pera Martin Sec, ristretto al vin brulè, mirtillo e crumble alla noci Chocolat blanc crémeux, mandarine et sésame croustillant <i>Martin-Sec-Birne, Glühweinsauce, Heidelbeer-Walnuss-Crumble</i> Martin Sec pear, mulled wine sauce, blueberry and walnut crumble 3A 7A 8A 12A	15.-
Assiette di formaggi locali con chutney e miele delle Centovalli Assiette de fromages tessinois avec sauce chutney et miel des Centovalli <i>Tessiner Käse mit Chutney-Sauce und Honig aus dem Centovalli</i> Ticino cheese selection with chutney sauce and honey from Centovalli 1A 7A 8A 12A 5B 13B	23.-
Porzione piccola / <i>Petite portion</i> / Kleine Portion / <i>Small portion</i>	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



I nostri pesci provengono da  
*Nos poissons proviennent de*  
 Unser Fisch kommt aus  
*Our fish selection comes from*

Salmerino alpino Svizzera, Europa  
 Capesante Atlantico nord orientale, USA  
 Ricciola Italia, Atlantico centro orientale  
 Luccio perca Svizzera, Europa  
 Salmone Norvegia, Europa

Le nostre carni provengono da  
*Nos viandes proviennent de*  
 Unser Fleisch kommt aus  
*Our meat selection comes from*

Coniglio Europa  
 Manzo USA, Svizzera  
 Volatili Europa  
 Cervo Svizzera, Nuova Zelanda  
 Quaglia Francia, Europa  
 Faraona Svizzera, Europa

Ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate  
*Ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables*  
 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können  
*Ingredients that may cause allergies or other undesirable reactions*

Contiene   Contient   Enthält   Contains		Può Contenere Tracce   Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten   May Contain Traces	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks