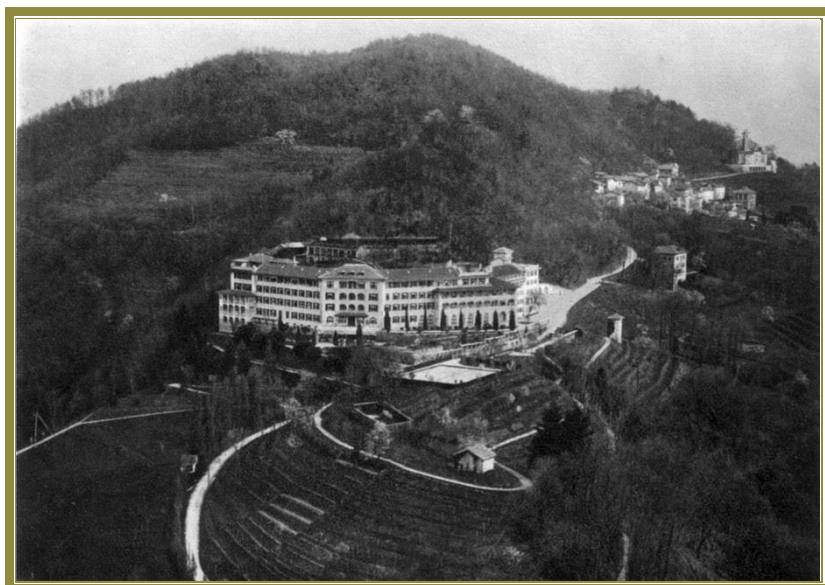


RESORT COLLINA D'ORO



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.-
Râble de lapin cuit à basse température, potiron, sbrinz et saba
Kaninchenrücken bei niedriger Temperatur gegart, Kürbis, Brinzkäse und Saba-Dressing
Rabbit saddle cooked at low temperature, pumpkin, sbrinz cheese and saba dressing
7A
- Sfoggia croccante ripiena di coda alla vaccinara 26.-
Pâte feuilletée croustillante fourrée à la queue de bœuf
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.-
Carpaccio de black angus, fondue de grenade, noisettes et zincarlin
Carpaccio vom Black Angus, Granatapfel, Haselnüsse und Zinkarlin-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.-
Omble chevalier confit, figues, quinoa soufflé, champagne et gel carpione
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.-
Tagliatelle de betterave marinée, tzatziki, chips de tapioca et crumble aux noix
Tagliatelle mit mariniertem Roter Bete, Tzatziki, Tapiokachips und Walnussstreuseln
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.-
Gnocchis de châtaignes au ragoût de cour, écume de poivron et poudre de poireau
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.-
Carnaroli « Riserva San Massimo » cèpes, carpaccio de cerf, mûre et sbrinz
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.-
Les quatre nuances de potiron (crème de potiron, éponge de potiron, huile de potiron et graines de potiron grillées)
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.-
Tagliolini frais à l'encre de seiche, petits pois, safran et pétoncle cru
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.-
Raviolis farcis aux girolles et taleggio glacés au beurre de truffe, jus aux herbes et coulis de groseilles
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, 54.-
cavolo nero e jus alla mora
Sachet d'oeufs garni de luganighetta, cèpes et tomates séchées, fondant de potiron, jus de chou noir et mûres
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.-
Suprême de pintade cuit à basse température, nuances de carotte, noisette et réglisse
Perlhuhn 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.-
Filet de cerf, girolles, fruits rouges, pomme de terre tendre et genévrier
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.-
Filet de sériole, curry crémeux et salade de couscous d'automne
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.-
Sandre au beurre noisette, petits légumes et bisque de crustacés
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 18.-
Tarte tiède à la pistache, sauce caramel salé et quenelles de glace à fior di latte
Warmer Pistazienkuchen, gesalzene Mousse und Fior di Latte-Eiscreme
Warm pistachio pie, salted mou sauce and fior di latte ice cream quenelle
1A 3A 5B 7A 11B
- Frolla al cacao, purea di caco, castagna e panna fresca alla cannella 18.-
Pâte sablée au cacao, purée de kaki, marrons et crème fraîche à la cannelle
Kakao-Mürbegebäck, Kakaopüree, Kastanien und frisch duftende Zimtcreme
Cocoa shortbread, cocoa puree, chestnut and fresh scented-cinnamon cream
1A 3A 5B 7A 8B 11B
- Pera Martin Sec, ristretto al vin brulè, mirtillo e crumble alla noci 15.-
Poire Martin Sec, restreinte au vin chaud, crumble aux myrtilles et aux noix
Martin-Sec-Birne, Glühweinsauce, Heidelbeer-Walnuss-Crumble
Martin Sec pear, mulled wine sauce, blueberry and walnut crumble
3A 7A 8A 12A
- Assiette di formaggi locali con chutney e miele delle Centovalli 16.-
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 12A 5B 13B
- Porzione piccola / *Petite portion* / Kleine Portion / *Small portion* 18.-

 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
Ingédients 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 ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks