

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 – 14:30

Cena: 19:00 – 21:30

Antipasti

- ✓⊗ Barbabietola marinata, lampone, salsa tzatziki e noci pecan 23.-
Betterave marinée, framboise, sauce tzatziki et pacanes
Marinierte Rote Bete, Himbeere, Tzatziki-Sauce und Pekannüsse
Marinated beetroot, raspberry, tzatziki sauce and pecans
1A 7A 8A
- ✓ Ovetto bio croccante, purea di fave secche, cicoria ripassata e pecorino 25.-
Œuf bio croustillant, purée de fèves séchées, chicorée sautée et pecorino
Knuspriges Bio-Ei, getrocknetes Saubohnenpüree, sautierter Chicorée und Pecorino-Käse
Crunchy bio egg, dried broad bean puree, repassed chicory and pecorino cheese
1A 3A 7A 8A 5B
- ⊗ Cappesante scottate, spuma di zucca, gallinacci e variazione di nocciola 36.-
Saint-Jacques poêlées, mousse de potiron, girolles et déclinaison noisettes
Gebratene Jakobsmuscheln, Kürbismousse, Pfifferlinge und Haselnussvariation
Seared scallops, pumpkin mousse, mushrooms and hazelnut variation
2B 3A 4A 5B 7A 8A 14A
- Sfoglia ripiena di sfilacciato di cervo brasato, potage parmentier e polvere di salvia 28.-
Pâte feuilletée fourrée au chevreuil braisé, potage parmentier et poudre de sauge
Blätterteig gefüllt mit geschmortem Wildbret, potage parmentier und Salbeipulver
Puff pastry filled with braised venison fillet, potage parmentier and sage powder
1A 3A 7A 9A 12A
- ⊗ Guancetta di cinghiale al Merlot “Resort Collina d’Oro”, funghi porcini e spuma di polenta uncia 27.-
Joue de sanglier au merlot « Resort Collina d’Oro », cèpes et mousse de polenta uncia
Wildschweinbacke mit Merlot „Resort Collina d’Oro“, Steinpilzen und Uncia-Polenta-Mousse
Wild boar cheek with Merlot 'Resort Collina d'Oro', porcini mushrooms and “polenta uncia” mousse
7A 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

Primi piatti

Tagliolini freschi all'uovo "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" al ragù di selvaggina 29.-

Tagliolini aux œufs frais "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" avec ragoût de gibier

Tagliolini aus frischen Eiern 'Pastificio l'Oste Mitolo 1908' mit Wildragout

Fresh egg tagliolini 'Pastificio l'Oste Mitolo 1908' with venison ragout

1A 3A 7A 9A 12A

☑️☒ Carnaroli "Riserva San Massimo" ai porcini, mela cotogna e cacao 32.-

Carnaroli « Riserva San Massimo » aux cèpes, coings et cacao

Carnaroli „Riserva San Massimo“ mit Steinpilzen, Quitten und Kakao

“Riserva San Massimo” Carnaroli risotto, porcini mushrooms, quince and cocoa

7A 12A

Bottoni ripieni di ossobuco "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" glassati allo zafferano, spuma di midollo, limone candito e polvere di gremolada 33.-

Boutons fourrés à l'ossobuco « Pastificio l'Oste Mitolo 1908 » glacés au safran, mousse de courge, citron confit et poudre de gremolada

Knöpfe gefüllte mit Ossobuco „Pastificio l'Oste Mitolo 1908“, glasiert mit Safran, Markmousse, kandierter Zitrone und Gremolada-Pulver

Ravioli filled with marrowbone "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" saffron glazed, marrow mousse, candied lemon and "gremolada" powder

1A 3A 7A 9A 12A 6B 11B

Tria & Ciceri 2.0 (Ruote "Pastificio Gentile" in doppia cottura, variazione di ceci, lucioperca marinato agli agrumi e veli di cipolla all'agro di pomodoro) 29.-

Tria & Ciceri 2.0 (meules pasta« Pastificio Gentile » en double cuisson, déclinaison de pois chiches, sandre mariné aux agrumes et voiles d'oignons à la sauce tomate)

Tria & Ciceri 2.0 (doppelt gegarte Pasta „Pastificio Gentile“, Variation aus Kichererbsen, in Zitrusfrüchten mariniertem Zander und Zwiebelschleier in Tomatensauce)

Tria & Ciceri 2.0 (double-cooked pasta wheels "Pastificio Gentile", variation of chickpeas, pike-perch marinated in citrus fruits and onion veils in tomato sauce)

1A 2B 4A 12B 14B

Gnocchi di zucca glassati, spuma di baccalà mantecato al latte di mandorla, chips di topinambur e polvere di capperi 28.-

Gnocchis de potiron glacés, mousse de cabillaud au lait d'amande, chips de topinambour et poudre de câpres

Glasierte Kürbisgnocchi, Kabeljaufousse mit Mandelmilchcreme, Topinamburchips und Kapernpulver

Glazed pumpkin gnocchi, cod mousse whipped with almond milk, Jerusalem artichoke chips and caper powder

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

Piatti principali

- ⊗ Tataki di tonno rosso, consommè thai, pak choi, riso rosso e cardamomo 52.-
Tataki de thon rouge, consommé thaï, pak choi, riz rouge et cardamome
Roter Thunfisch-Tataki, Thai-Consommé, Pak Choi, roter Reis und Kardamom
Red tuna tataki, thai consommé, pak choi, red rice and cardamom
7A 11B
- ⊗ Pavè di cernia, salsa mediterranea, cicoria e pomme nature 48.-
Pavé de mérrou, sauce méditerranéenne, chicorée et pomme nature
Zackenbarsch-Pavé, mediterrane Sauce, Chicorée und Pommes natur
Grouper pavè, Mediterranean sauce, chicory and pomme nature
5B 7A 8A 11B
- ⊗ Coscia d'anatra glassata al miele delle Centovalli, zucca arrosto, mora, gallinacci ed erbe amare 48.-
Cuisse de canard laquée au miel Centovalli, potiron rôti, mûre, girolles et herbes amères
Entenkeule glasiert mit Centovalli-Honig, geröstetem Kürbis, Brombeeren, Pfifferlingen und Bitterkräutern
Honey from "Centovalli" -glazed duck thigh, roasted pumpkin, blackberry, mushrooms and bitter herbs
7A 11B
- ⊗ Filetto di manzo "Swiss Prime", ciliegie, cavolini di bruxelles e gratin di patata al tartufo 58.-
Filet de bœuf "Swiss Prime", cerises, choux de Bruxelles et gratin de pommes de terre aux truffes
Rinderfilet "Swiss Prime", Kirschen, Rosenkohl und Kartoffelgratin mit Trüffeln
Beef filet "Swiss Prime", cherries, brussels sprouts and truffle potato gratin
7A 11B 12B
- ✓ Funghi porcini alla milanese, gel di carpione, maionese alla nocciola, coulis di lampone e clorofilla di erba cipollina 42.-
Cèpes milanais, gel humidifié, mayonnaise noisette, coulis de framboise et chlorophylle de ciboulette
Mailänder Steinpilze, eingelegtes Gel, Haselnussmayonnaise, Himbeercoulis und Schnittlauchchlorophyll
Porcini mushrooms Milanese-style, carpione gel, hazelnut mayonnaise, raspberry coulis and chive chlorophyll
1A 3A 5A 6B 7B 8A 11B

⊗ 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

⊗ Cremoso al fior di latte, infuso di rosa canina e lampone Crèmeux au fior di latte, infusion d'égantier et framboise <i>Cremig mit Fior di Latte, Hagebutten- und Himbeeraufguss</i> Creamy fior di latte, rosehip and raspberry infusion 7A	15.-
Tiramizucca Tiramisu à la citrouille <i>Kürbis-Tiramisu</i> Pumpkin tiramisu 1A 3A 5B 7A 8B	16.-
Frolla al cacao, mascarpone, gianduja e fichi Sablés au cacao, mascarpone, gianduja et figues <i>Shortbread mit Kakao, Mascarpone, Gianduja und Feigen</i> Shortcrust pastry with cocoa, mascarpone, gianduja and figs 7A 5B 8B	16.-
Assiette di formaggi ticinesi ricercati con chutney di frutta e verdura e miele delle Centovalli Assiettes de fromages tessinois affinés avec chutney de fruits et légumes et miel des Centovalli <i>Platten mit raffiniertem Tessiner Käse mit Obst- und Gemüsechutney und Honig aus den Centovalli</i> Ticino cheese selection with fruit and vegetable chutney and honey from Centovalli 1A 7A 8A 12A 5B 13B	25.-
Porzione piccola / <i>Petite portion</i> / Kleine Portion / <i>Small portion</i>	20.-

⊗ 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

Baccalà Europa
 Capesante Giappone, USA
 Tonno Italia, Grecia
 Lucioperca Svizzera, Europa
 Cernia Grecia, Italia

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

Anatra Europa
 Manzo Svizzera
 Lepre Argentina/Uruguay/Svizzera
 Cervo Svizzera, Nuova Zelanda
 Cinghiale Europa
 Vitello Svizzera

Ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrediènts qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Ingrediènts 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