



il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

Il crudo di gambero rosso con pistacchi, stracciatella e insalata di carciofi all'erba cipollina (2a, 7a, 8a, 10b, 12b)	40.00
Carpaccio de crevettes rouges aux pistaches, stracciatella et salade d'artichauts à la ciboulette Rote Garnelen-Carpaccio mit Pistazien, Stracciatella und Artischockensalat mit Schnittlauch Red prawn carpaccio with pistachios, stracciatella, artichokes salad and chives	
L'astice al court bouillon, spicchi di arancio, blinis al caviale e vinaigrette profumata al curry (1a, 2a, 3a, 7b, 10b, 12b)	46.00
Homard au court bouillon, quartiers d'orange, blinis au caviar et vinaigrette au curry Hummer mit Gerichtsbouillon, Orangensegmenten, Kaviar-Blinis, Curry-Vinaigrette Lobster with court bouillon, orange segments, caviar blinis and curry vinaigrette	
Il tartar di bufala al pepe della Valle Maggia con puntarelle e cremoso alle acciughe del Cantabrico (1a, 4a, 3b, 5b, 10b, 12b)	36.00
Tartar de buffle au poivre de la vallée Maggia, puntarelle et mousse d'anchois de Cantabrico Büffel-Tartar mit Pfeffer aus der Maggia Tal, Puntarelle und Anchovismousse Hoax tartar with pepper of Maggia Valley and puntarella, anchovies of Cantabrico mousse	
La terrina di fegato d'oca creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 8b)	42.00
Terrine de foie d'oie « Rialto » Gänseleberterrinen "Rialto" Goose liver terrine "Rialto"	
Il culatello I.G.P. con funghi marinati e grissini integrali (1a, 12a, 3b)	38.00
Culatello I.G.P. aux champignons marinés et gressins de farine complète Culatello I.G.P. mit marinierten Pilzen und Vollkornbrotstangen Culatello I.G.P. with marinated mushrooms and wholemeal breadsticks	

Primi - Entrées chaudes - Erste Gänge - Warm starters

Gli gnocchi di patate e barbabietole con vellutina di taleggio e speck croccante (1a, 3a, 7a, 5b)	30.00
Gnocchi de pommes de terre et betteraves, velouté de Taleggio et speck croustillant Gnocchi aus Kartoffeln-und rote Bete, velouté aus Taleggiokäse und knusprigen Speck Potatoes and beetroot gnocchi with crispy bacon and Taleggio-cheese cream	
Il risotto all'astice e funghi shitake (2a, 7a, 5b, 9b, 12b)	35.00
Risotto à l'homard et champignons shitake Hummer-Risotto und Shitake Pilzen Lobster Risotto and Shitake mushrooms	
Il raviolo Mafalda ai tre bolliti con cremoso di salsa verde e mostarda di zucca (1a, 3a, 7a, 5b, 8b, 9b, 12b)	32.00
Raviolo "Mafalda" aux trois bouillies sa sauce verte et courge confite « Mafalda » Raviolo aus Siedefleisch mit grüner Kräutersauce und kantiertem Kürbis "Mafalda" Raviolo staffed with boiled meat, green sauce and candied pumpkin	
Gli spaghetti di Gragnano al ragout d'anatra, luganighe e cime di rapa (1a, 7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Grands Spaghetti de Gragnano au ragout de canard, saucisse et fanes de navet Riesenspaghetti aus Gragnano mit Entenragout, Luganigawurst und Kohlrabi Big Spaghetti from Gragnano with duck ragout, Luganiga sausage and turnip greens	
La vellutata di cavolfiori con animelle e tartufo in crosta (1a, 3a, 7a, 5b)	28.00
Veloutée en croûte aux chou-fleurs aux ris de veau et truffe Blumenkohlcremesuppe in goldiger Kruste mit Kalbsbries und Truffel Cauliflower cream soup with sweetbreads and truffle	

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

Il fiocco di vitello cotto a bassa temperatura gratinato al Parmigiano Reggiano La salsa alle verdure d'arrostito (7a, 9a, 1b, 5b, 12b)	48.00
Pavé de macreuse de veau cuit à basse température et gratiné au Parmesan Reggiano Sauce aux petits légumes de rôti Kalbsbrustspitz bei Niedertemperatur gegart, gratiniert mit Parmesan Reggiano Kleine Gemüsesauce aus Braten Vela brisket slow-cooked gratinated with Parmesan Reggiano Small vegetables sauce from arroz	
Il tournedos di maialino al lardo di Colonnata e miele d'Acacia su crema di verza e prugne umeboshi (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)	44.00
Tournedos de porcelet au lard de Colonnata et miel d'Acacia, crème de chou de savoie et prune umeboshi Ferkeltournedos mit Speck aus Colonnata und Honig aus Acacia, Creme aus Wirsingkohl-und Pflaumen Umeboshi Piggy tournedos with Colonnata bacon and Acacia honey on a cream of Savoy cabbage and Umeboshi prune	
Il filetto di manzo flambato "creazione Rialto" (1a, 12a, 3b, 5b, 9b)	56.00
Filet de boeuf flambé « Rialto » Flambierter Rindsfilet "Rialto" Flambeed beef filet "Rialto"	
Il carré d'agnello Ambassador in manto saporito La salsa alla senape Pommery de Meaux (1a, 7a, 10a, 12a, 3b, 5b, 9b)	56.00
Carré d'agneau Ambassador, sauce à la moutarde de Pommery de Meaux Lammkarree Ambassador mit Senf Pommery de Meaux Lamb loin with mustard sauce of Pommery de Meaux	
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa béarnaise (3a, 5a, 7a, 12b)	150 gr. 45.00 230 gr. 56.00 280 gr. 65.00
Filet de boeuf grillé aux trois poids, sauce Béarnaise Grillierter Rindsfilet in drei Gewichten, Sauce Béarnaise Grilled beef filet in three weights, sauce Béarnaise	
La finissima di vitello (5a)	45.00
Paillarde de veau Kalbsschnitzel Veal paillarde	

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

I bocconcini di salmone e capesante scottate su letto di spinaci novelli al tocco balsamico (3a, 4a, 5a, 12a, 14a, 7b)	46.00
Bouchées de saumon sautés, épinards nouveaux au Balsamico Sautierten Lachhäppchen mit Babyspinat und Balsamico Salmon bites sauté with baby spinach and Balsamico	
La scaloppa di luccio perca rosolata ai carciofi e olive taggiasche (4a, 5b, 7b, 12b)	46.00
Escalope de sandre rissolée aux artichauts et olives de Taggia Gebratener Zanderschnitzel mit Artischocken und Oliven aus Taggia Pike perch escalope with artichokes and Olives from Taggia	
I filetti di pesce persico con risotto al merlot e pepe della Vallemaggia (1a, 4a, 7a, 12a, 5b, 9b)	42.00
Filets de perche, risotto au Merlot et poivre de la valée Maggia Barschfilets mit Merlot-Risotto und Pfeffer aus der Maggia Tal Perch filets with Merlot risotto and pepper from the Maggia	
La darna di spigola al forno con pomodorini e bottarga (4a, 5b, 7b)	50.00
Darna de bar au four avec tomates et botargo Gebackene Wolfsbarsch Darna mit Kirschtomaten und Botargo Baked sea bass darna with cherry tomatoes and botargo	

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere (5a, 12a, 10b)	14.00 / 16.00
Grüne oder gemischter Salat les goûts Grüner oder gemischter Salat nach Geschmack Mixed or green salad as desired	
Il tortino di Gruyera su crema di cavolfiore e cipolla fondente con lamelle di tartufo (1a, 7a, 3a, 7a, 12b)	30.00
Tartelette au Gruyère, crème de chou-fleurs et oignons, lames de truffe Gruyereküchlein auf Blumenkohl-und Zwiebeln Mousse, Trüffelspäne Gruyere pie on a cauliflower and oignons mousse, truffle slices	
Il risotto all'aglio e peperoncino con carciofi nella doppia consistenza (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)	30.00
Risotto à l'ail, chili piments et aux deux artichauts Risotto mit Knoblauch und Chili und zwei Arten Artischocken Risotto with garlic, chili and 2 types of artichokes	
Il timballo di lenticchie e quinoa allo zafferano e cavolo nero (5b, 7b, 8b, 9b, 12b)	28.00
Timbale de lentilles et quinoa au safran et au chou noir Timbale aus Linsen und Quinoa mit Safran und Schwarzkohl Timbale of lentils and quinoa with saffron and black cabbage	
Le polpette HLS alle verdure, lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soia e curcuma (1a, 5a, 6a, 9b)	28.00
Boulettes HLS végétariennes aux légumes et cèpes, sauce yaourt de soja et curcuma HLS-Gemüse-Bällchen mit Steinpilzenscheiben und Sojajoghurt Sauce und Kurkuma HLS Vegetables balls with porcini slices and soya yoghurt sauce and turmeric	

I dolci autunnali - Les desserts - Desserts - Desserts

La bavarese al tamarindo con spuma al mascarpone (7a, 8a, 3b)	18.00
Bavaroise au tamarin et mousse de mascarpone Bayernflan mit Tamarinden und Mascarpone-Schaum Tamarind bavariand flan with marscarpone mousse	
Lo strudel di mele profumato all'arancio con salsa alla cannella (1a, 7a, 3b, 8b, 12b) - 15 min.	22.00
Strudel aux pommes parfumé à l'orange et sauce cannelle Apfelstrudel mit Orangenduft und Zimtsauce Aple strudel with orange flower and cinnamon sauce	
Il semifreddo al torrone e cioccolato (3a, 7a, 8a, 12b)	18.00
Parfait au nougat et chocolat Nougat-und Schokolade Parfait Nougat and chocolate Parfait	

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Provenienza delle carni:

Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	Australia e Nuova Zelanda
Tacchino	Francia e Ungheria
Petto d'anatra	Francia e Polonia
Faraona	Francia
Coniglio	Ungheria
Salumi	Svizzera e Italia

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques.
Das Fleisch verwendet enthalten keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika.
Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.

Provenienza pesci e crostacei:

Salmone	Norvegia, zona FAO n. 27
Persico	Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Lavarello	Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27
Rombo	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
San Pietro	Nuova Zelanda, zona FAO n. 81
Branzino-Spigola	Italia, zona FAO n. 37
Sogliola	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Gamberoni-Gamberi	Vietnam, zona FAO n. 71
Aragostine	Sud Africa, zona FAO n. 47
Cozze	Spagna, zona FAO n. 27
Vongole	Italia, zona FAO n. 37
Seppie	Thailandia, zona FAO n. 57
Polpo-Piovra	Spagna, zona FAO n. 27
Calamari	Thailandia, zona FAO n. 71
Trota	Italia, zona FAO n. 37
Salmerino	Italia, zona FAO n. 37
Spada	Italia, zona FAO n. 37
Spada affumicato	Italia, zona FAO n. 37
Gamberetti salamoia	Cile, zona FAO n. 87
Pescatrice - Coda di rospo	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27
Perca	Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27

