



il Menu

Antipasti, Entrées froides Vorspeisen, Cold starters

- Il tartar di vitello con asparagi e pepe nero della Valle Maggia** 34.00
Tartare de veau aux asperges et poivre noir de la Valle Maggia
Kalbstarter mit Spargel und schwarzem Pfeffer aus dem Maggial
Veal tartar with asparagus and Valle Maggia black pepper
(1b, 5b, 10b)
- Il salmone di allevamento moesano marinato alle barbabietole con le sue uova e insalata di finocchi allo yogurt** 36.00
Saumon d'élevage de Moesa mariné aux betteraves et ses œufs, salade de fenouil au yaourt
Moesaner Zuchtachs mit Rogen in Rote Beete Marinade und Fenchelsalat mit Joghurt
Beetroot-marinated Moesa-farmed salmon and its eggs with a fennel and yoghurt salad
(4a, 7a, 5b, 10b)
- L'astice all'arancio con mela acidula e vinaigrette al profumo di curry** 46.00
Homard à l'orange, pomme acidulée et vinaigrette parfumée au curry
Hummer mit Orange und säuerlichem Apfel an Curry-Vinaigrette
Lobster with orange and sour apple served with curry-scented vinaigrette
(2a, 1b, 3b, 7b, 8b, 10b, 12b)
- Lo sgombro marinato con cipolla di Tropea e ricotta alla mentuccia** 30.00
Maquereau mariné à l'oignon de Tropea accompagné de ricotta à la menthe italienne
Marinierte Makrele an Tropea-Zwiebeln und Ricotta mit Minze
Mackerel marinated with red onion and calamint ricotta
(4a, 7a, 12a, 1b, 5b)
- Il Patanegra con carciofi marinati e focaccia al Kamut** 38.00
Jambon ibérique Pata Negra avec artichauts marinés et focaccia au Kamut
Pata Negra-Schinken mit marinierten Artischocken und Kamut-Fladenbrötchen
Pata Negra ham with marinated artichokes and Kamut focaccia
(1a, 12a, 5b)
- La terrina di fegato d'oca Creazione HLS** 40.00
Terrine de foie d'oie «Creazione HLS»
Gänseleberpastete "Creazione HLS"
"Creazione HLS" goose liver terrine
(1a, 7a, 12a, 3b, 8b)

Vegetariani, Végétariens Vegetarier, Vegetarians

- L'insalata mista o verde a piacere** 12.00 / 15.00
Salade composée ou salade verte, au choix
Gemischter oder grüner Salat nach Wunsch
Choice of mixed or green salad
(5a, 12a, 10b)
- Il cannellone alle verdure in sfoglia di riso con ristretto vegetariano** 30.00
Rouleau de printemps aux légumes et sa réduction végétarienne
Gemüse-Cannelloni im Reisteig mit vegetarischem Fond
Vegetable cannellone in rice paper with vegetable reduction
(9a, 7a, 1b, 3b, 5b)
- Il flan di asparagi con tuorlo d'uovo fritto e cremoso al Parmigiano** 30.00
Flan d'asperges au jaune d'œuf frit et sa crème au parmesan
Spargel-Flan mit gebackenem Eigelb und Parmesancreme
Asparagus flan with fried egg yolk and Parmesan cream
(1a, 3a, 5a, 7a)
- Le polpette alle verdure e lamelle di funghi porcini con salsa allo yogurt, soja e curcuma** 28.00
Boulettes aux légumes et lamelles de cèpes, sauce au yaourt, soja et curcuma
Gemüse-Frikadellen und Steinpilz-Scheibchen an Soja-Joghurt-Sauce mit Curcuma
Meatballs with vegetables and porcini flakes in a soy, yoghurt and turmeric sauce
(1a, 5a, 6a, 9b)
- La quinoa profumata allo zafferano con melanzana e feta** 25.00
Quinoa parfumé au safran accompagné d'aubergines et de feta
Safran-Quinoa mit Auberginen und Feta-Käse
Saffron-infused quinoa with aubergine and feta
(7a, 8a, 5b)
- L'insalata primizia multicolore con asparagi, gamberetti, uova sode, pomodorini e olive nere** 28.00
Salade primeur multicolore aux asperges, crevettes, œufs durs, tomates cerises et olives noires
Bunter Früh Salat mit Spargel, Garnelen, harten Eiern, Kirschtomaten und schwarzen Oliven
Multicoloured spring salad with asparagus, prawns, hardboiled egg, cherry tomatoes and black olives
(2a, 3a, 5b, 10b)

Primi, Entrées chaudes Erste Gänge, Warm starters

- Le fettuccine al farro con ragout di anatra e spugnone** 32.00
Fettuccine à l'épeautre au ragout de canard et aux morilles
Dinkel-Fettuccine mit Entenragout und Morcheln
Farro fettuccine with duck and morel mushroom ragout
(1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b)
- La calamarata con bouillabaisse, crudo di gambero rosso e clorofilla di prezemolo** 32.00
Pâtes calamarata à la bouillabaisse, chair crue de gambas et chlorophylle de persil
Calamarata-Pasta mit Bouillabaisse, rohe Rotgarnelen Petersilien-Chlorophyll
Calamarata pasta with bouillabaisse, raw crayfish and parsley chlorophyll
(1a, 2a, 4a, 5b, 7b, 9b, 12b)
- Il risotto con ristretto di asparagi, stracchino e tuorlo d'uovo al dragoncello** 30.00
Risotto et sa réduction d'asperges, fromage stracchino et jaune d'œuf à l'estragon
Risotto mit Spargelfond, Stracchino und Estragon-Eigelb
Risotto with a reduction of asparagus, stracchino cheese and tarragon egg yolk
(3a, 7a, 5b, 9b, 12b)
- Il raviolone di baccalà, crema di patate, fave e guanciale croccante** 32.00
Gros ravioli de morue, crème de pommes de terre, fèves et guanciale croustillant
Stockfisch-Raviolo, Kartoffelcreme, Ackerbohnen und knuspriger Guanciale
Raviolone with baccalà, cream of potato, broad beans and crispy pork cheek
(1a, 3a, 4a, 5b, 12b)
- La crema di piselli novelli con crocchetta di coda di bue al pane panko e gel di barbabietola agli agrumi** 26.00
Crème de petits pois nouveaux et sa croquette de queue de bœuf à la chapelure panko accompagnée d'une gelée de betterave aux agrumes
Jungerbsen-Creme, Ochsenchwanzkrokette mit Panko-Brot, Rote-Bete-Gelee mit Agrumen
Cream of petit pois with panko-crusted oxtail croquette and citrus-infused beetroot gel
(1a, 3a, 7a, 5b, 9b)

Carni, Viandes Fleischgerichte, Meat

- Il fiocco di vitello cotto a bassa temperatura per 36 ore e gratinato al Reggiano croccante ed asparagi** 48.00
Pavé de macreuse de veau cuit à basse température pendant 36 heures en croûte de parmesan accompagné d'asperges
Kalbsbrustspitz, 36 Stunden bei Niedertemperatur gegart, mit Parmigiano Reggiano-Kruste und Spargel
Veal brisket slow-cooked for 36 hours, crunchy Parmigiano Reggiano gratin and asparagus
(1b, 5b, 7b, 9b, 12b)
- Il tournedos di manzo flambato "Creazione Rialto"** 56.00
Tournedos de bœuf flambé «Creazione Rialto»
Flambierte Rindstournedos „Creazione Rialto“
"Creazione Rialto" flambéed beef tournedos
(1a, 7a, 3b, 5b, 9b, 12b)
- Il filetto di vitello al punto rosa con salsa alle spugnone** 60.00
Filet de veau rosé et sa sauce aux morilles
Rosa Kalbsfilet mit Morchelsauce
Veal fillet with morel mushroom sauce
(1a, 7a, 5b, 9b, 12b)
- Il carré di agnello in manto di pane alle erbe aromatiche con salsa ai granelli di senape** 50.00
Carré d'agneau en croûte de panure aux herbes aromatiques et sa sauce aux graines de moutarde
Lamm-Kotelett im Kräuterbrotmantel mit Senfkörnersauce
Rack of lamb with herb crumb and mustard seed sauce
(1a, 10a, 3b, 7b, 9b, 12b)
- Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi** 42.00
Filet de bœuf grillé dans un choix de trois poids 150gr.
Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten 230gr.
Grilled beef fillet in three weights 280gr.
(5b) 65.00

Pesci, Poissons Fischgerichte, Fish

- Il filetto di rombo con purea di carciofo e bottarga di muggine** 46.00
Filet de turbot et sa purée d'artichauts accompagnée de poutargue de mullet
Steinbutt-Filet mit Artischocken-Püree und Bottarga de Meeräsche
Turbot fillet with artichoke purée and mullet roe bottarga
(4a, 1b, 5b, 7b)
- La scaloppa di branzino al forno con patate e pomodorini alla mediterranea** 46.00
Escalope de bar au four, pommes de terre et tomates cerises à la méditerranéenne
Wolfsbarsch-Schnitzel aus dem Ofen mit Kartoffeln und Kirschtomaten nach mediterraner Art
Oven-baked sea bass cutlet with Mediterranean-style cherry tomatoes and potatoes
(4a, 1b, 5b, 7b)
- Il trancio di luccio perca e gamberoni con julienne di verdure in tocco balsamico** 45.00
Dos de sandre et gambas et sa julienne de légumes à la saveur balsamique
Zander und Riesengarnelen mit Gemüse-Julienne und einem Hauch von Balsamico
Slice of zander and tiger prawns with baby vegetable julienne with a hint of balsamic vinegar
(2a, 3a, 4a, 9a, 12a, 1b, 5b)
- I filetti di pesce persico rosolati al timo con risotto al Merlot e pepe nero aromatizzato** 40.00
Filets de perche sautés au thym et leur risotto au Merlot et du poivre noir épicé
Gebratene Barschfilets mit Thymian an Merlot-Risotto und gewürztem schwarzen Pfeffer
Filets of thyme-seasoned perch with Merlot risotto and spiced black pepper
(4a, 7a, 12a, 1b, 9b)

I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.

