



il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

La capasanta gratinata con crumble alla camomilla Coquille Saint-Jacques gratinée au crumble à la camomille Gratinierte Jakobsmuschel mit Kamillen-Crumble Scallops au gratin with chamomile crumble	35.00
L'astice al court bouillon, spicchi di arancio, rucola e mela verde Homard au court bouillon, quartiers d'orange, roquette et pomme verte Hummer mit Gerichtsbouillon, Orangensegmenten, Rucola und grünem Apfel Lobster with court bouillon, orange segments, rucola and green apple	46.00
Il tartar di manzo al tartufo uncinato con pioppini e cardoncelli, burro al whisky torbato Tartar de bœuf à la truffe aux champignons, beurre au whisky tourbé Rind-Tartar mit Haken-Trüffel, Pilzen und Torfwhisky Beef tartar with black truffle, mushrooms and peaty whisky	38.00
La terrina di fegato d'oca creazione “Rialto” Terrine de foie d'oie « Rialto » Gänseleberterrine “Rialto” Goose liver terrine “Rialto”	42.00
Il Patanegra affinato 24 mesi con carciofi marinati e grissini integrali Jambon Patanegra de 24 mois avec artichauts marinés e grissini complet 24 Monate gereifter Patanegra-Schinken mit marinierten Artischocken und Vollkorn-Grissini 24 month old Patanegra ham with marinated artichokes whole Grissini	38.00

Primi - Entrées - Erste Gänge - Warm Starters

Gli gnocchi di pane e spinaci con Parmigiano, burro nocciola e fondo di vitello Gnocchi au pain et aux épinards avec Parmesan, beurre noisette et fond de veau Brot-Spinat-Gnocchi mit Parmesan, brauner Butter und Kalbsfond Bread and spinach gnocchi with Parmesan cheese, browned butter and veal sauce	30.00
Il risotto mantecato ai carciofi e carpaccio di scampi Risotto crémeux aux artichauts et carpaccio de langoustines Risotto mit Artischocken und Scampi-Carpaccio Risotto with artichokes and scampi carpaccio	35.00
Il raviolo all'ossobuco con spuma allo zafferano e polvere di gremolada Raviolo à l'ossobuco avec mousse au safran et poudre de gremolada Raviolo mit Ossobuco, Safranmousse und Gremolada-Pulver Raviolo with ossobuco, saffron foam and gremolada powder	32.00
Le pappardelle alla barbabietola con luganiga e crema di broccoli Pappardelles à la betterave avec saucisse et crème de brocoli Pappardelle mit Rote Beete, Tessiner-Wurst Luganiga und Brokkolicreme Beetroot pappardelle with luganiga sausage and broccoli cream	30.00
La delicata di topinambur, crescione e yogurt Veloutée de topinambour, cresson et yaourt Cremesuppe aus Topinambur, Kresse und Joghurt Velouté of Jerusalem artichoke, watercress and yoghurt	28.00

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con salsa brasata alle verdure Joue de veau cuite à basse température, sauce braisée aux légumes Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbacke mit geschmortem Gemüsesauce Slow-cooked veal cheek with braised vegetable sauce	52.00
Il fegato d'anatra scottato all'aceto di ciliege con mela caramellata e spuma di patate viola Foie gras de canard poêlé au vinaigre de cerises avec pomme caramélisée et mousse de pommes de terre violettes In Kirschen-Essig gebratene Entenleber mit karamellisiertem Apfel und violetter Kartoffelcreme Duck liver seared in cherry vinegar with caramelised apple and purple potato mousse	60.00
Il tournedos di manzo flambato “creazione Rialto” Filet de boeuf flambé « Rialto » Flambierter Rindsfilet “Rialto” Flambeed beef filet “Rialto”	57.00
Il carré d'agnello Ambassador in manto saporito - La salsa alla senape Pommery de Meaux 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	56.00
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa Béarnaise Filet de boeuf grillé aux trois poids, sauce Béarnaise Grillierter Rindsfilet in drei Gewichten, Sauce Béarnaise Grilled beef filet in three weights, sauce Béarnaise	150 gr. 46.00 230 gr. 57.00 280 gr. 66.00
La finissima di vitello Paillard de veau Kalbsschnitzel Veal paillard	48.00

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

Il salmone affumicato in Svizzera con vegetali in vasocottura e rafano Saumon fumé en Suisse avec légumes cuits en bocaux et raifort In der Schweiz geräucherter Lachs mit im Glas gegartem Gemüse und Meerrettich Swiss smoked salmon with jar-cooked vegetables and horseradish	42.00
Il baccalà Lomo con crema di fagioli cannellini e guanciale di Norcia Morue Lomo avec crème de haricots cannellini et guanciale de Norcia Stockfisch Lomo mit Cannellini-Bohnencreme und Guanciale aus Norcia Salt cod loin with cannellini bean cream and Norcia pork cheek	46.00
I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e pepe della Vallemaggia Filets de perche, risotto au Merlot et poivre de la vallée Maggia Barschfilets mit Merlot-Risotto und Pfeffer aus der Maggia Tal Perch filets with Merlot risotto and pepper from the Maggia	42.00
La darna di spigola al forno con pomodorini e bottarga 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	50.00
Il tonno leggermente scottato ai semi di sesamo e papavero con germogli di soja Thon légèrement poêlé aux graines de sésame et de pavot avec pousses de soja Leicht angebratener Thunfisch mit Sesam und Mohnsamen und Sojasprossen Lightly seared tuna with sesame and poppy seeds and soybean sprouts	44.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere Salade verte ou mixte selon les goûts Grüner oder gemischter Salat nach Geschmack Mixed or green salad as desired	16.00/18.00
Il tortino di Castelmagno e spinaci su crema di cavolfiore giallo e patata soffziata in granello Tartelette au fromage Castelmagno, épinards sur crème de chou-fleur jaune et pommes de terre soufflées en grains Castelmagno Käse und Spinat-Törtchen auf gelber Blumenkohlcreme und Puffkartoffeln in Körnchen Castelmagno cheese and spinach tartlet on a bed of yellow cauliflower cream and chopped puffed potatoes	30.00
La zuppa di ceci e farro, verdure e olio extravergine Bio Kichererbsen-Dinkelsuppe mit Gemüse und Bio-Ölivenöl extravergine Soupe de pois chiches, épautre, légumes, huile extra vierge Bio Chickpea and spelt soup with vegetables and organic extra virgin olive oil	28.00
L'hamburger di lenticchie con quinoa e pinoli su vellutina al cavolo nero Hamburger de lentilles avec quinoa au safran et veloutée au chou noir Hamburger aus Linsen mit Quinoa mit Safran und Schwarzkohlvelouté Hamburger of lentils with quinoa with saffron and black cabbage velouté	32.00
L'insalata di cabis bicolore al tofu, finocchi, arance e fave di soja Zweifarbige-Kohl Salat mit Tofu, Fenchel, Orangen und Sojabohnen Two-coloured cabbage salad with tofu, fennel, oranges and soybeans	26.00
L'impanata vegetariana dorata al pane Panko con salsa teryaki, rucola e pomodorini confit Panure végétarienne dorée au pain Panko avec sauce teriyaki, roquette et tomates confites Vegetarische Panade mit Panko-Brot, Teriyaki-Sauce, Rucola und Confit-Kirschtomaten Vegetarian panko-breaded cutlet with Teriyaki sauce, rocket and Confit cherry tomatoes	28.00

Dolci - Desserts

Il Parfait al torrone e cioccolato Parfait au nougat et au chocolat Nougat- und Schokolade Parfait Nougat and chocolate parfait	18.00
Lo strudel di mele profumato all'arancio con salsa alla cannella Strudel aux pommes parfumé à l'orange et sauce cannelle Apfelstrudel mit Orangenduft und Zimtsauce Aple strudel with orange flower and cinnamon sauce	22.00
Il Bonnet con torta di noci Flan Bonnet et tarte aux noix Flan Bonnet mit Nusstorte Bonnet Flan with walnut cake	20.00

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

Il nostro personale è al vostro servizio per ogni informazione su allergie o intolleranze.
Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergies ou les intolérances.
Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung.
Our staff is at your service for any information on allergies or intolerances.

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	
Gamberetti salamoia	Italia, zona FAO n. 37	
Pescatrice - Coda di rospo	Cile, zona FAO n. 87	
Perca	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27 Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27	