

# ariva

## ORARI DI APERTURA

### Ariva

Lunedì - Domenica: 08:00 - 23:00

### À la carte

Martedì - Sabato: 12:00 - 13:30 & 19:00 - 21:00

### Petit Carte

Lunedì - Domenica: 17:00 - 21:00

## ORARI DI APERTURA DURANTE LE FESTIVITÀ

### 24.12.2024

19:00 - 21:00 con un menu speciale e musica live per la vigilia di natale

### 25.12.2024

12:00 - 13:30 con un menu speciale e musica live per il pranzo di natale

### 26.12.2024

12:00 - 13:30 con un menu speciale e musica live per il pranzo di santo stefano  
19:00 - 21:00 à la carte

### 31.12.2024

19:00 - 03:00 con un menu speciale e musica live per la cena di capodanno

### 01.01.2025

10:30 - 17:00 Brunch

## Le insalate | Salate

<b>La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V</b>	<b>18</b>
Blattsalat mit Blüten und Wurzelgemüse	
<b>Fusion (7,12)</b>	<b>22</b>
<b>Avocado, salmone affumicato e mais croccante</b>	
Avocado, Räucherlachs und knackiger Mais	
<b>Red passion (6,8,10) V</b>	<b>20</b>
<b>Rosa di gorizia, quercia rossa, cabis, tofu e melograno</b>	
Gorizia-Rose, Roteiche, Cabis, Tofu und Granatapfel	
<b>Crudità di Barbabietola, mela e noci (8) V</b>	<b>16</b>
Rote-Bete-, Apfel- und Walnuss-Rohkost	

## Per iniziare | Starter

<b>Come una Ceasar (1,3,5)</b>	<b>25</b>
<b>Petto di pollo tiepido, Parmigiano Reggiano, bacon-maionese e pane croccante</b>	
Warme Pouletbrust, Parmigiano Reggiano, Bacon-Mayonnaise und knuspriges Brot	
<b>Caglio e Radici (6,7)</b>	<b>20</b>
<b>Fonduta d'alpe, Manioca, tartufo e limone</b>	
Alpenfondue, Maniok, Trüffel und Zitrone	
<b>Prosciutto crudo e mozzarella (1,7)</b>	<b>28</b>
<b>con fichi caramellati e pane di segale</b>	
Rohschinken und Mozzarella mit karamellisierten Feigen und Roggenbrot	
<b>Il Vitello alla Piemontese (3,4,5)</b>	<b>28</b>
<b>Il classico vitello tonnato, nel 2024</b>	
Der klassische Vitello Tonnato im Jahr 2024	
<b>Crudo di ricciola (1,4,7,10)</b>	<b>36/62</b>
<b>come una pizza margherita</b>	
Roher Amberjack, wie eine Margherita	
<b>Crudo di capesante (1,2,4,7,10,12)</b>	<b>34/58</b>
<b>marinate al nocino, funghi, erbe aromatiche e mirtilli rossi</b>	
Rohe Jakobsmuscheln, mariniert in Nocino, Pilzen, aromatischen Kräutern und Preiselbeeren	
<b>Tartare all'albese (1,3,6,7,9)</b>	<b>34/58</b>
<b>Manzo angus, tartufo, Grana Padano e limone</b>	
Tartar vom Angus-Rind, Trüffel, Grana Padano und Zitrone	

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e sono comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale del ristorante.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich gerne beim Restaurantpersonal.

## Irisotti | Risottos

<b>Alla milanese (7,9)</b> <b>Zafferano italiano, funghi invernali e tartufo</b> Risotto mit italienischem Safran, Winterpilzen und Trüffel	<b>28</b>
<b>Ai frutti di mare (2,4,6,7,9,14)</b> <b>Crudo e cotto di pesci del giorno, emulsione di mare, plancton, erbe aromatiche e limone flambé</b> Risotto mit rohem und gekochtem Fisch, Meeresfrüchten, Plankton, Kräutern und gegrillter Zitrone	<b>29</b>

## Le paste | Pasta

<b>Pomodoro e basilico (1,7)</b> <b>Spaghettono Benedetto Cavalieri, pomodoro BIO di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano</b> Spaghettono Benedetto Cavallieri, Capobianco Bio-Tomaten, frischer Basilikum und Parmigiano Reggiano	<b>24</b>
<b>Amatriciana (1,3,5,6,7)</b> <b>Tortelli farciti, cipollotto fondente, olio affumicato e guanciale</b> Gefüllte Tortelli, Frühlingszwiebel, geräuchertes Öl und Guanciale	<b>28/44</b>
<b>Gamberi e funghi (1,2,3,6,7)</b> <b>Tagliolino "40 uova", crudo e cotto di gamberi, prezzemolo, dashi di Shitaki</b> Tagliolini "40 Eier", rohe und gekochte Garnelen, Petersilie, Shitaki Dashi	<b>32</b>

## Vegetariano | Vegetarisch

<b>Crostone del contadino (1,7,8,9,10)</b> <b>Con stracciatella e misticanza di stagione</b> Bauern-Crostone mit Stracciatella und gemischtem Salat der Saison	<b>32</b>
--	-----------

## Il pesce | Fisch

<b>Ricciola Alla plancia</b> (2,4,6,8,14) <b>scarola, uvetta e pinoli con salsa Bouillabaisse</b> Amberjack mit Eskariol, Rosinen und Pinienkernen mit Bouillabaisse-Sauce	<b>44</b>
<b>Capesante Sautè</b> (2,4,6,8,11) <b>Spadellata aglio olio e peperoncino con zucca arrostita e biete</b> Sautierte Jakobsmuscheln in Knoblauch, Öl und Chilischote gebratene Jakobsmuscheln mit geröstetem Kürbis und Mangold	<b>42</b>
<b>Crocante: Fish and chips di merluzzo all'italiana</b> (1,3,4,5,9) Knusprige Fish & Chips nach italienischer Art	<b>34</b>

## Le carni | Fleischgerichte

<b>Pulled pork mediterraneo</b> (1,3,6,7,11,12) <b>Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate</b> Mediterraner pulled pork Hamburger mit geräuchertem Mozzarella, Tropea-Zwiebel und marinierten Auberginen	<b>38</b>
<b>Filetto di Manzo "Orange"</b> (6,7,12) <b>Angus alla fiamma con jus di foie gras e manto autunnale</b> Geflammtes Angusfilet mit Gänseleberjus und Herbstmantel	<b>52/88</b>
<b>Costoletta di vitello della tradizione</b> (6,7,8,9,11,12) <b>Arrostita, dip all'aglio nero, verdure in casseruola e cardoncelli</b> Traditionelles gebratenes Kalbsschnitzel, schwarzer Knoblauchdip, Auflaufgemüse und Cardoncelli	<b>52/88</b>

## Per concludere | Zum Schluss

<b>I formaggi</b> 3pz/5pz (1,3,7) <b>Selezione di eccellenze locali e internazionali con accompagnamenti</b> Lokale und internationale Käsesorten mit mit Beilagen	<b>18/25</b>
<b>Mais e mandarino</b> (1,8) ✓ <b>Crocante al mais, amarene, sorbetto al mandarino e rosmarino</b> Maiskrokant, Schwarzkirschen, Mandarine und Rosmarinsorbet	<b>14</b>
<b>Mele e cannella</b> (1,7,8) <b>Mele della valle alla normanna, in sfoglia croccante, gelato al timo limone</b> Äpfel in Zimt aus dem normannischen Tal, in knusprigem Teig, Zitronen-Thymian-Eis	<b>16</b>
<b>Mont blanc 2024</b> (3,7) <b>Cupola di semifreddo al Kirsh, meringhe, marron glace e specchio di vin brulé</b> Kirsh Semifreddo Dome, Baiser, Marron Glace und Glühweinspiegel	<b>14</b>
<b>Tortino al cioccolato</b> (1,3,6,7) Schokoladenkuchen	<b>14</b>
<b>Tiramisu</b> (1,3,7)	<b>12</b>

# ariva

## I prodotti | Produkte

Gli ingredienti vengono selezionati secondo l'esperienza e la filosofia dello Chef, cercando dove possibile le eccellenze di ogni singolo territorio. In alcuni periodi potrebbero, per esigenze di mercato e di reperibilità, provenire da altre aree.

Die Zutaten werden entsprechend der Erfahrung und Philosophie des Küchenchefs ausgewählt, wobei nach Möglichkeit auf die Exzellenz jedes einzelnen Gebiets geachtet wird. In manchen Zeiträumen können sie aufgrund von Markt- und Verfügbarkeitsanforderungen aus anderen Gebieten kommen.

Tutto il pesce crudo viene sottoposto al trattamento di abbattimento. I nostri pesci: Cappelante (JP) Ricciola (DNK) Merluzzo (FR) Gamberi rossi (IT). Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

Alle rohen Fische werden der Schockkühlbehandlung unterzogen. Unsere Fische: Jakobsmuscheln (JP), Amberjack (DNK), Kabeljau (FR), Rote Garnelen (IT). Unser gesamtes Fleisch kommt aus der Schweiz, Italien, Irland und den Vereinigten Staaten.

Manzo: Italia/Svizzera

Affettati: Italia/Svizzera

Latticini: Italia/Svizzera

Pesce: dove non specificato, secondo il mercato settimanale

Merluzzo (FR)

Rindfleisch: Italien/Schweiz

Aufschnitt: Italien/Schweiz

Milchprodukte: Italien/Schweiz

Fisch: wo nicht angegeben, laut Wochenmarkt

Kabeljau (FR)

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e sono comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale del ristorante.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich gerne beim Restaurantpersonal.

### Le insalate | Salate

**La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V** 18  
Blattsalat mit Blüten und Wurzelgemüse

**Fusion (7,12)** 22  
**Avocado, salmone affumicato e mais croccante**  
Avocado, Räucherlachs und knackiger Mais

**Red passion (6,8,10) V** 20  
**Rosa di gorizia, quercia rossa, cabis, tofu e melograno**  
Gorizia-Rose, Roteiche, Cabis, Tofu und Granatapfel

**Crudità di Barbabietola, mela e noci (8) V** 16  
Rote-Bete-, Apfel- und Walnuss-Rohkost

### Da condividere | Zum teilen

**Prosciutto crudo e mozzarella (1,7)** 28  
Rohschinken und Mozzarella

**La Caprese (1,7)** 20  
Caprese-Salat

**Flammkuchen salmone affumicato, limone e rucola (1,4,7)** 22  
Flammkuchen mit Räucherlachs, Zitrone und Rucola

**Selezione di stuzzicherie dalla cucina** 8 pp  
Auswahl an kleinen Snacks aus der Küche

### I piatti | Hauptspeisen

<b>Pomodoro e basilico</b> (1,7) <b>Spaghettono Benedetto Cavalieri, pomodoro BIO di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano</b> Spaghettono Benedetto Cavallieri, Capobianco Bio-Tomaten, frischer Basilikum und Parmigiano Reggiano	<b>24</b>
<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	<b>24</b>
<b>Crocante: Fish and chips di merluzzo all'italiana</b> (1,3,4,5,9) Knusprige Fish & Chips nach italienischer Art	<b>34</b>
<b>Pulled pork mediterraneo</b> (1,3,6,7,11,12) <b>Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate</b> Mediterraner pulled pork Hamburger mit geräuchertem Mozzarella, Tropea-Zwiebel und marinierten Auberginen	<b>38</b>

### Le dolcesse | Desserts

<b>Gelati e sorbetti</b> (apallina) (7) Eis und Sorbets (pro Kugel)	<b>4</b>
<b>Torta del giorno</b> (1, 3, 7, 8) Tageskuchen	<b>11</b>
<b>Intaglio di frutta</b> V Früchte-Platte	<b>10</b>
<b>Tortino al cioccolato</b> (1,3,6,7) Schokoladenkuchen	<b>14</b>
<b>Tiramisu</b> (1,3,7)	<b>12</b>



## Allergeni | Allergene

1. Cereali con glutine  
Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse
2. Crostacei e derivati  
Krustentiere/-Erzeugnisse
3. Uova e derivati  
Eier/-Erzeugnisse
4. Pesce e derivati  
Fisch/-Erzeugnisse
5. Arachidi e derivati  
Erdnüsse/-Erzeugnisse
6. Soia e derivati  
Soja/-Erzeugnisse
7. Latte e derivati  
Milch/-Erzeugnisse
8. Frutta a guscio (noci) e derivati  
Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse
9. Sedano e derivati  
Sellerie/-Erzeugnisse
10. Senape e derivati  
Senf/-Erzeugnisse
11. Semi di sesamo e derivati  
Sesam/-Erzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti  
Schwefeldioxid/Sulfite
13. Lupino e derivati  
Lupine/-Erzeugnisse
14. Molluschi e derivati  
Weichtiere/-Erzeugnisse