

ariva

"Ho voluto reinterpretare la cucina mediterranea, giocando con i nomi dei grandi classici, dando una forte importanza alla materia prima; tradizione e modernità si fondono in un connubio di leggerezza, sostanza e contrasto. Vi presento la mia personale e contemporanea visione della cucina italiana."

Diego Bertona, Chef di cucina

"Mein Ziel ist eine Neuinterpretation der mediterranen Küche. Ich erkunde Varianten der grossen Klassiker und lege höchsten Wert auf die Zutaten. Tradition und Moderne verschmelzen in einer Union von Leichtigkeit, Substanz und Kontrast. Ich freue mich, Ihnen meine persönliche und moderne Vision der italienischen Küche zu präsentieren."

Diego Bertona, Küchenchef

Le insalate | Salate

La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V Blattsalat mit Blüten und Wurzelgemüse	18
Fusion (7,12) Avocado, salmone affumicato e mais croccante Avocado, Räucherlachs und knackiger Mais	22
Green (5,6,9,11,12) V Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia Frühgemüse, Erdnüsse, Minze, mariniertes Tofu und Chiasamen	20

Per iniziare | Starter

Come una Caesar (1,3,7) Petto di pollo tiepido, Parmigiano Reggiano, bacon-maionese e pane croccante Warme Pouletbrust, Parmigiano Reggiano, Bacon-Mayonnaise und knuspriges Brot	25
Prosciutto & Asparagi (1,6,7) Crudo di Parma e asparagi bianchi confit con burro affumicato e pane nero tostato Parmaschinken und confitierter weißer Spargel mit geräucherter Butter und geröstetem Schwarzbrot	28
Caprese sbagliata (1,3,7,12) Burrata pugliese, estratto di pomodoro marinato, datterini, olive croccanti e taralli artigianali Apulische Burrata, mariniertes Tomatenextrakt, Datterini-Tomaten, knackige Oliven und Taralli	24
Tartare di manzo ai Carciofi 120g/190g (1,3,6,7) Manzo Angus, crudo di carciofi violetti, Pecorino Romano, spuma di olio EVO Angus-Rindfleischtartar, rohe lila Artischocken, Pecorino Romano, EVO-Ölschaum	34/58
Carpione di lago (3,4,6,12) Salmerino e verdure agro, terrina dell'orto e maionese provenzale Saibling und saures Gemüse, Gartenterrine und provenzalische Mayonnaise	26
Vellutata di asparagi verdi e crescione Grüner Spargel und Brunnenkresse-Cremesuppe	22

Irisotti | Risottos

- Primavera (7)** **26**
Primizie, Asparagi, robiola fresca, fiori di lavanda e limone fermentato
Frühgemüse, Spargel, frische Robiola, Lavendelblüten und fermentierte Zitrone
- Ai frutti di mare (2,4,6,9,14)** **29**
Crudo e cotto di pesci secondo il mercato, emulsione di mare, placton, erbe aromatiche e limone bruciato
Risotto mit rohem und gekochtem Fisch, Meeresfrüchten, Plankton, Kräutern und flambierter Zitrone

Le paste | Pasta

- Pomodoro e basilico (1,7)** **24**
Spaghettono Benedetto Cavalieri, pomodoro di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano
Spaghettono Benedetto Cavallieri, Capobianco Tomaten, frischer Basilikum und Parmigiano Reggiano
- Amatriciana 5pz/8pz (1,3,5,6,7)** **28/42**
Tortelli farciti, cipollotto fondente, olio affumicato e guanciale
Gefüllte Tortelli , Frühlingszwiebel, geräuchertes Öl und Guanciale
- Carbonara (1,3,7,12)** **29**
Rigatoni artigianali, latte di pecorino, guanciale di Norcia, crema all'uovo e pepe della Valle Maggia
Rigatoni, Pecorinmilch, Norcia-Speck, Eiercreme und Pfeffer aus dem Maggiatal

Vegetariano | Vegetarisch

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

Il pesce | Fisch

- Ombrina alla mediterranea** (4,12,14) 44
Al forno, con patate rosolate, asparagi e spinacini croccanti
Mediterraner Croaker gebacken, mit gebräunten Kartoffeln, Spargel und knackigem Spinat
- Seppia arrostita, pomodoro e piselli** (4,7,12,14) 42
Con ragù di polipetti, pomodorini extra dry, piselli freschi e salsa al nero
Gebratener Tintenfisch, Tomate und Erbsen mit Oktopusragout, extra trockenen Kirschtomaten, frischen Erbsen und schwarzer Sauce
- Croccante: Fish and chips di merluzzo all'italiana** (1,3,4,5,9) 34
Knusprige Fish & Chips nach italienischer Art

Le carni | Fleischgerichte

- Pulled pork mediterraneo** (1,3,6,7,11,12) 38
Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate
Mediterraner pulled pork Hamburger mit geräuchertem Mozzarella, Tropea-Zwiebel und marinierten Auberginen
- Filetto con "patate e verdure" 150g/250g** (1,3,7,12) 49/82
Manzo Angus alla fiamma, crocchetta di patata e ortaggi in diverse consistenze
Geflammtes Angus-Rind, Kartoffelkroketten und Gemüse in verschiedenen Konsistenzen
- La Milanese della tradizione 150g/250g** (1,3,7,12) 48/78
Vitella di Simmenthal Cotta nel burro chiarificato, patate croccanti, servita con maionese al limone e misticanza
In Butterschmalz gegartes Simmentaler Kalbsschnitzel, knusprige Kartoffeln, serviert mit Zitronenmayonnaise und gemischtem Salat

Per concludere | Zum Schluss

I formaggi 3pz/5pz (1,3,7) Selezione di eccellenze locali e internazionali con accompagnamenti Lokale und internationale Käsesorten mit mit Beilagen	18/25
Rabarbaro e fragola (1,3,8) ✓ Crostatina al rabarbaro, mandorla, fragole e meringhe Rhabarber-Mandel-Erdbeer-Baiser-Tarte	14
Cioccolato fondente e Caramello salato (1,6,7,8) Mousse di cioccolato 70% Peru dark, caramello salato, frutti rossi e melissa 70 % dunkle Schokoladenmousse aus Peru, gesalzenes Karamell, rote Früchte und Zitronenmelisse	16
Cassata siciliana 2025 (3,7,8,12) Ricotta di bufala, biscotto giapponese, canditi, arance amare e caffè Sizilianische Cassata 2025 aus Büffel-Ricotta, japanischer Keks, kandierte Früchte, Bitterorangen und Kaffee	14
"...Non ho molta fame" (1,3,7,8) Un assaggio del nostro After Eight per chiudere in bellezza "hab kein Hunger mehr": unser After Eight zum krönenden Abschluss	8
Tortino al cioccolato (1,3,6,7) Schokoladenkuchen	14
Tiramisù (1,3,7)	12

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: Salmone (GB), Salmerino (ISL), Ombrina (GR), Merluzzo (FR), Seppia (IT).

Alle rohen Fische werden der Schockkühlbehandlung unterzogen.
Unsere Fische: Lachs (GB), Saibling (ISL), Croaker (GR), Kabeljau (FR), Sepia (IT).

Le nostre carni: Manzo crudo (IT), Manzo cotto (CH), Vitello (CH), pollo (CH), Maiale (CH), Prosciutto Crudo (IT).

Unser Fleisch: Rohes Rindfleisch (IT), gekochtes Rindfleisch (CH), Kalbfleisch (CH), Huhn (CH), Schweinefleisch (CH), Rohschinken (IT).

La nostra panetteria: Gipfel bianco e integrale (CH), Croissant vuota (FR), Pane bianco filone (CH), Pane Valle Maggia ruota (CH), Pane Treccia (CH), Torciglione al mais (CH), Pagnotta ai cereali 150g (CH), Pane hamburger "pulled" (ESP), Pane toast maxi (IT), Mini pan au chocolat (FR), Focaccella al mais (CH).

Unsere Bäckerei: Weiß- und Vollkorn-Gipfel (CH), leeres Croissant (FR), Weißbrot (CH), Valle Maggia Laibbrot (CH), Treccia-Brot (CH), Torciglione mit Mais (CH), Getreidebrot 150g (CH), „Pulled“ Hamburgerbrot (ESP), Maxi-Toastbrot (IT), Mini Pan au Chocolat (FR), Mais-Focaccella (CH).

I nostri formaggi: Mozzarella (CH), grana padano (CH), parmigiano (CH), pecorino (CH), burrata (IT) grouvier (CH), raclette (CH), cammembert (CH), anpelzeller (CH).

Unsere Käsesorten: Mozzarella (CH), Grana Padano (CH), Parmesan (CH), Pecorino (CH), Burrata (IT), Grouvier (CH), Raclette (CH), Cammembert (CH), Anpelzeller (CH).

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 Blattsalat mit Blüten und Wurzelgemüse	18
Fusion (7,12) Avocado, salmone affumicato e mais croccante Avocado, Räucherlachs und knackiger Mais	22
Green (5,6,9,11,12) V Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia Frühgemüse, Erdnüsse, Minze, marinierter Tofu und Chiasamen	20

Da condividere | Zum teilen

Toast Ariva (1,3,6,7) pane artigianale, grouyère dolce, prosciutto cotto affumicato, pomodori secchi, servito con maionese al lime e chips Toast mit süßem Grouyère, geräuchertem Kochschinken, getrocknete Tomaten, serviert mit Limettenmayonnaise und Chips	18
La Caprese (1,7,12) Caprese-Salat	20
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (1,7) Prosciutto crudo und Büffelmozzarella	26

I piatti | Hauptspeisen

Rigatoni al Pomodoro Capobianco, basilico e Parmigiano Reggiano (1,7) Rigatoni mit Capobianco-Tomaten, Basilikum und Parmigiano Reggiano	24
Riso "al salto" alla milanese con ossobuco (7,12) Reis "al salto" nach Mailänder Art mit Ossobuco	34
Crocante: Fish and chips all'italiana (1,3,4,5,9) Knusprige Fish & Chips nach italienischer Art	34
Pulled pork italiano (1,3,6,7,11,12) Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate Mediterraner pulled pork Hamburger mit geräuchertem Mozzarella, Tropea-Zwiebel und marinierten Auberginen	38

Le dolcezze | Desserts

Gelati e sorbetti (a pallina) (7) Eis und Sorbets (pro Kugel)	4
Torta del giorno (1, 3, 7, 8) Tageskuchen	7
Intaglio di frutta V Früchte-Platte	10
Tiramisù (1,3,7)	12

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

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.