

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

"J'interprète la cuisine méditerranéenne, en jouant avec les noms des grands classiques, en donnant une grande importance aux matières premières; la tradition et la modernité se fondent dans une union de légèreté, de substance et de contraste. Avec grand plaisir, je vous présente ma vision personnelle et contemporaine de la cuisine italienne."

Diego Bertona, Chef de Cuisine

Le insalate | Les salades

La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V 18
Feuilles, fleurs et racines de saison

Fusion (7,12) 22
Avocado, salmone affumicato e mais croccante
Avocat, saumon fumé et maïs croquant

Green (5,6,9,11,12) V 20
Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia
Légumes primeurs, cacahuètes, menthe, tofu mariné et graines de chia

Per iniziare | Pour commencer

Come una Caesar (1,3,7) 25
Petto di pollo tiepido, Parmigiano Reggiano, bacon-maionese e pane croccante
Suprême de poulet tiède, Parmigiano Reggiano, mayonnaise au bacon et croûtons

Prosciutto & Asparagi (1,6,7) 28
Crudo di Parma e asparagi bianchi confit con burro affumicato e pane nero tostato
Jambon de Parme et asperges blanches confites, servies avec beurre fumé et pain brun grillé

Caprese sbagliata (1,3,7,12) 24
Burrata pugliese, estratto di pomodoro marinato, datterini, olive croccanti e taralli artigianali
Burrata des Pouilles, extrait de tomates marinées, tomates Datterini, olives croquantes et taralli

Tartare di manzo ai Carciofi 120g/190g (1,3,6,7) 34/58
Manzo Angus, crudo di carciofi violetti, Pecorino Romano, spuma di olio EVO
Tartare de bœuf Angus, artichauts violets crus, Pecorino Romano, mousse d'huile EVO

Carpione di lago (3,4,6,12) 26
Salmerino e verdure agro, terrina dell'orto e maionese provenzale
Ombre et légumes acidulés, terrine du jardin et mayonnaise provençale

Vellutata di asparagi verdi e crescione 22
Velouté d'asperges vertes et cresson

Irisotti | Les risottos

Primavera (7) Primizie, Asparagi, robiola fresca, fiori di lavanda e limone fermentato Légumes primeurs, asperges, robiola fraîche, fleurs de lavande et citron fermenté	26
Ai frutti di mare (2,4,6,7,9,14) Crudo e cotto di pesci del giorno, emulsione di mare, plancton, erbe aromatiche e limone flambé Risotto avec poisson du marché, cru et cuit, émulsion de la mer, plancton, herbes aromatiques et citron brûlé	29

Le paste | Le paste

Pomodoro e basilico (1,7) Spaghettono Benedetto Cavalieri, pomodoro di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano Spaghettono Benedetto Cavallieri, tomates de Capobianco, basilic frais et Parmigiano Reggiano	24
Amatriciana 5pz/8pz (1,3,5,6,7) Tortelli farciti, cipollotto fondente, olio affumicato e guanciale Tortelli farcis, oignon fondant, huile fumée et guanciale	28/42
Carbonara (1,3,7,12) Rigatoni artigianali, latte di pecorino, guanciale di Norcia, crema all'uovo e pepe della Valle Maggia Rigatoni, lait Pecorino, bacon Norcia, crème d'oeuf et poivre de la Vallée Maggia	29

Vegetariano | Végétarien

Crostone del contadino (1,7,8,9,10) Con stracciatella e misticanza di stagione Crostone fermier avec stracciatella et salade de saison	32
--	-----------

Il pesce | Le poisson

Ombrina alla mediterranea (4,12,14) 44

Al forno, con patate rosolate, asparagi e spinacini croccanti

Courbine méditerranéenne au four avec pommes de terre rissolées, asperges et épinards croquants

Seppia arrostita, pomodoro e piselli (4,7,12,14) 42

Con ragù di polipetti, pomodorini extra dry, piselli freschi e salsa al nero

Calamars frits, tomates et petits pois

Avec ragout de poulpe, tomates cerises extra sèches, petits pois frais et sauce noire

Croccante Fish and chips di merluzzo all'italiana (1,3,4,5,9) 34

Morue croustillante à l'italienne et frites

Le carni | Les viandes

Pulled pork mediterraneo (1,3,6,7,11,12) 38

Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate

Porc effiloché méditerranéen avec mozzarella fumée, oignon de Tropea et aubergines marinées

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

Bœuf Angus flambé, croquettes de pommes de terre et légumes de consistances variées

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

Escalope de veau Simmental cuite au beurre clarifié, pommes de terre croustillantes,

servie avec mayonnaise citronnée et salade composée

Per concludere | Zum Schluss

I formaggi 3pz/5pz (1,3,7) Selezione di eccellenze locali e internazionali con accompagnamenti Sélection de fromages locaux et Internationaux avec accompagnements	18/25
Rabarbaro e fragola (1,3,8) V Crostatina al rabarbaro, mandorla, fragole e meringhe Tarte rhubarbe, amandes et fraises meringuées	14
Cioccolato fondente e Caramello salato (1,6,7,8) Mousse di cioccolato 70% Peru dark, caramello salato, frutti rossi e melissa Mousse au chocolat noir 70% du Pérou, caramel au beurre salé, fruits rouges et mélisse	16
Cassata siciliana 2025 (3,7,8,12) Ricotta di bufala, biscotto giapponese, canditi, arance amare e caffè Cassata sicilienne 2025 à base de ricotta de bufflonne, biscuit japonais, fruits confits, oranges amères et café	14
"...Non ho molta fame" (1,3,7,8) Un assaggio del nostro After Eight per chiudere in bellezza "Je n'ai plus faim" : notre après-huit pour finir	8
Tortino al cioccolato (1,3,6,7) Gâteau au chocolat	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.

Les ingrédients sont sélectionnés selon l'expérience et la philosophie du Chef, en recherchant autant que possible l'excellence de chaque territoire. À certaines périodes, ils peuvent, en raison des besoins du marché et de la disponibilité, provenir d'autres régions.

Tutto il pesce crudo viene sottoposto al trattamento di abbattimento. I nostri pesci: Salmone (GB), Salmerino (ISL), Ombrina (GR), Merluzzo (FR), Seppia (IT).

Tous les poissons crus subissent un traitement de refroidissement rapide. Nos poissons : Saumon (GB), Omble (ISL), Courbine (GR), Cabillaud (FR), Sépia (IT).

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

Nos viandes : Bœuf cru (IT), bœuf cuit (CH), veau (CH), poulet (CH), porc (CH), jambon cru (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).

Notre boulangerie : Pic blanc et complet (CH), croissant vide (FR), pain blanc (CH), pain miche Valle Maggia (CH), pain Treccia (CH), Torciglione au maïs (CH), pain aux céréales 150g (CH), pain hamburger « effiloché » (ESP), pain grillé maxi (IT), Mini Pan au Chocolat (FR), focaccella de maïs (CH).

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

Nos fromages : 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. Tous les prix sont en CHF et incluent la IVA. Si vous avez des allergies ou intolérances, veuillez contacter le personnel du restaurant.

Le insalate | Les salades

La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V Feuilles, fleurs et racines de saison	18
Fusion (7,12) Avocado, salmone affumicato e mais croccante Avocat, saumon fumé et maïs croquant	22
Green (5,6,9,11,12) V Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia Légumes primeurs, cacahuètes, menthe, tofu mariné et graines de chia	20

Da condividere | À partager

Toast Ariva (1,3,6,7) pane artigianale, grouyère dolce, prosciutto cotto affumicato, pomodori secchi, servito con mayonese al lime e chips Toasts au Grouyère sucré, jambon cuit fumé, tomates séchées, servis avec mayonnaise au citron vert et chips	18
La Caprese (1,7,12) Caprese salade	20
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (1,7) Prosciutto crudo et mozzarella de bufflonne	26

I piatti | Plats principaux

Rigatoni al Pomodoro Capobianco, basilico e Parmigiano Reggiano (1,7) Rigatoni aux tomates Capobianco, basilic et Parmigiano Reggiano	24
Riso "al salto" alla milanese con ossobuco (7,12) Riz milanais "al salto" avec osso buco	34
Crocante: Fish and chips di merluzzo all'italiana (1,3,4,5,9) Morue croustillante à l'italienne et frites	34
Pulled pork mediterraneo (1,3,6,7,11,12) Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate Porc effiloché méditerranéen avec mozzarella fumée, oignon de Tropea et aubergines marinées	38

Le dolcezze | Desserts

Gelati e sorbetti (a pallina) (7) Glaces et sorbets (par boule)	4
Torta del giorno (1, 3, 7, 8) Gâteau du jour	7
Intaglio di frutta V Assiette de fruits	10
Tiramisu (1,3,7)	12

Allergeni | Allergene

1. Cereali con glutine
Céréales contenant du gluten
2. Crostacei e derivati
Crustacés et dérivés
3. Uova e derivati
Oeuf et dérivés
4. Pesce e derivati
Poisson et dérivés
5. Arachidi e derivati
Arachide et dérivés
6. Soia e derivati
Soja et dérivés
7. Latte e derivati
Lait et dérivés
8. Frutta a guscio (noci) e derivati
Fruits à coque
9. Sedano e derivati
Céleri et dérivés
10. Senape e derivati
Moutarde et dérivés
11. Semi di sesamo e derivati
Graines de sésame et dérivés
12. Anidride solforosa e solfiti
Dioxyde de soufre/sulfites
13. Lupino e derivati
Lupin et dérivés
14. Molluschi e derivati
Mollusques et dérivés

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e sono comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale del ristorante. Tous les prix sont en CHF et incluent la IVA. Si vous avez des allergies ou intolérances, veuillez contacter le personnel du restaurant.