

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

"I wanted to reinterpret Mediterranean cuisine by playing with the names of great classics and lending particular importance to the raw materials; tradition and modernity blend in a fusion of lightness, substance and contrast. I present to you my personal and contemporary vision of Italian cuisine."

Diego Bertona, Head Chef

Le insalate | Salads

La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V Seasonal salad leaves, flowers and roots	18
Fusion (7,12) Avocado, salmone affumicato e mais croccante Avocado, smoked salmon and crispy corn	22
Green (5,6,9,11,12) V Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia Early vegetables, peanuts, mint, marinated tofu and chia seeds	20

Per iniziare | Starters

Come una Ceasar (1,3,7) Petto di pollo tiepido, Parmigiano Reggiano, bacon-maionese e pane croccante Warm chicken breast, Parmigiano Reggiano, bacon mayonnaise, and crispy bread	25
Prosciutto & Asparagi (1,6,7) Crudo di Parma e asparagi bianchi confit con burro affumicato e pane nero tostato Parma ham and confit white asparagus, served with smoked butter and toasted brown bread	28
Caprese sbagliata (1,3,7,12) Burrata pugliese, estratto di pomodoro marinato, datterini, olive croccanti e taralli artigianali Apulian burrata, marinated tomato extract, Datterini tomatoes, crunchy olives and 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 beef tartare, raw purple artichokes, Pecorino Romano, EVO oil foam	34/58
Carpione di lago (3,4,6,12) Salmerino e verdure agro, terrina dell'orto e maionese provenzale Char and sour vegetables, garden terrine and Provençal mayonnaise	26
Vellutata di asparagi verdi e crescione Green asparagus and watercress cream soup	22

ariva

Irisotti | Risottos

Primavera (7) Primizie, Asparagi, robiola fresca, fiori di lavanda e limone fermentato Early vegetables, asparagus, fresh robiola, lavender flowers and fermented lemon	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 Seafood risotto with raw and cooked fish, sea emulsion, plankton, herbs, and burnt lemon	29

Le paste | Pastas

Pomodoro e basilico (1,7) Spaghettoni Benedetto Cavalieri, pomodoro di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano Spaghettoni Benedetto Cavalieri, Capobianco tomatoes, fresh basil, and Parmigiano Reggiano	24
Amatriciana 3pz/5pz (1,3,5,6,7) Tortelli farciti, cipollotto fondente, olio affumicato e guanciale Stuffed tortelli, spring onion, smoked oil, and 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, Pecorino milk, Norcia bacon, egg cream and pepper from the Maggia Valley	29

Vegetariano | Vegetarian

Crostone del contadino (1,7,8,9,10) Con stracciatella e misticanza di stagione Farmer's crostone with stracciatella and seasonal mixed salad	32
--	-----------

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e sono comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale del ristorante. | All prices are in CHF and include VAT. If you have any allergies or intolerances, please contact the restaurant staff.

Il pesce | Fish

Ombrina alla mediterranea (4,12,14)	44
Al forno, con patate rosolate, asparagi e spinacini croccanti Mediterranean croaker baked with browned potatoes, asparagus and crunchy spinach	
Seppia arrostita, pomodoro e piselli (4,7,12,14)	42
Con ragù di polipetti, pomodorini extra dry, piselli freschi e salsa al nero Squid, tomato and peas with octopus ragout, extra dry cherry tomatoes, fresh peas and black sauce	
Croccante: Fish and chips di merluzzo all'italiana (1,3,4,5,9)	34
Crispy Italian-style fish and chips	

Le carni | Meat

Pulled pork mediterraneo (1,3,6,7,11,12)	38
Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate Mediterranean pulled pork hamburger with smoked mozzarella, Tropea onion, and marinated aubergine	
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 Flamed Angus beef, potato croquettes and vegetables in various consistencies	
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 Simmental veal schnitzel cooked in clarified butter, crispy potatoes, served with lemon mayonnaise and mixed salad	

Per concludere | To finish

I formaggi 3pz/5pz (1,3,7) Selezione di eccellenze locali e internazionali con accompagnamenti Selection of local and international cheeses with accompaniments	18/25
Rabarbaro e fragola (1,3,8) V Crostatina al rabarbaro, mandorla, fragole e meringhe Rhubarb, almond and strawberry meringue tart	14
Cioccolato fondente e Caramello salato (1,6,7,8) Mousse di cioccolato 70% Peru dark, caramello salato, frutti rossi e melissa 70% dark chocolate mousse from Peru, salted caramel, red fruits and lemon balm	16
Cassata siciliana 2025 (3,7,8,12) Ricotta di bufala, biscotto giapponese, canditi, arance amare e caffè Sicilian cassata 2025 made from buffalo ricotta, Japanese biscuit, candied fruits, bitter oranges and coffee	14
"...Non ho molta fame" (1,3,7,8) Un assaggio del nostro After Eight per chiudere in bellezza "I'm not hungry anymore": our After Eight to round it off	8
Tortino al cioccolato (1,3,6,7) Chocolate cake	14
Tiramisù (1,3,7)	12

ariva

I prodotti | Products

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.

The ingredients are selected according to the experience and philosophy of the Chef, seeking where possible the excellence of each individual territory. In some periods, due to market and availability needs, they may come from other areas.

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

All raw fish undergo the shock chilling treatment. Our fish: Salmon (GB), Char (ISL), Croaker (GR), Cod (FR), Sepia (IT).

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

Our meat: Raw beef (IT), cooked beef (CH), veal (CH), chicken (CH), pork (CH), raw ham (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).

Our bakery: White and wholemeal peak (CH), empty croissant (FR), white bread (CH), Valle Maggia loaf bread (CH), Treccia bread (CH), Torciglione with corn (CH), grain bread 150g (CH), "Pulled" hamburger bread (ESP), maxi toast bread (IT), Mini Pan au Chocolat (FR), corn focaccella (CH).

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

Our cheeses: 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. | All prices are in CHF and include VAT. If you have any allergies or intolerances, please contact the restaurant staff.

Le insalate | Salads

La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V Seasonal salad leaves, flowers and roots	18
Fusion (7,12) Avocado, salmone affumicato e mais croccante Avocado, smoked salmon and crispy corn	22
Green (5,6,9,11,12) V Primizie dell'orto, arachidi, menta, tofu marinato e semi di chia Early vegetables, peanuts, mint, marinated tofu and chia seeds	20

Da condividere | To share

Toast Ariva (1,3,6,7) pane artigianale, grouyère dolce, prosciutto cotto affumicato, pomodori secchi, servito con mayonese al lime e chips Toast with sweet Grouyère, smoked cooked ham, sun-dried tomatoes, served with lime mayonnaise and chips	18
La Caprese (1,7,12) Caprese salad	20
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (1,7) Prosciutto crudo and buffalo mozzarella	26

I piatti | Maincourses

Rigatoni al Pomodoro Capobianco, basilico e Parmigiano Reggiano (1,7) Rigatoni with Capobianco tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano	24
Riso "al salto" alla milanese con ossobuco (7,12) Milanese style rice "al salto" with osso buco	34
Croccante: Fish and chips di merluzzo all'italiana (1,3,4,5,9) Crispy Italian-style fish and chips	34
Pulled pork mediterraneo (1,3,6,7,11,12) Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate Mediterranean pulled pork hamburger with smoked mozzarella, Tropea onion, and marinated aubergine	38

Le dolcezze | Desserts

Gelati e sorbetti (a pallina) (7) Icecream and sorbets (per scoop)	4
Torta del giorno (1, 3, 7, 8) Cake of the day	7
Intaglio di frutta V Fruit plate	10
Tiramisù (1,3,7)	12

Allergeni | Allergens

1. Cereali con glutine
Cereals containing gluten
2. Crostacei e derivati
Crustaceans and derivatives
3. Uova e derivati
Eggs and derivatives
4. Pesce e derivati
Fish and derivatives
5. Arachidi e derivati
Peanuts and derivatives
6. Soia e derivati
Soy/products
7. Latte e derivati
Milk and derivatives
8. Frutta a guscio (noci) e derivati
Nuts and derivatives
9. Sedano e derivati
Celery and derivatives
10. Senape e derivati
Mustard and derivatives
11. Semi di sesamo e derivati
Sesame seeds and derivatives
12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide/sulphites
13. Lupino e derivati
Lupin and derivatives
14. Molluschi e derivati
Molluscs and derivatives

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e sono comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale del ristorante. | All prices are in CHF and include VAT. If you have any allergies or intolerances, please contact the restaurant staff.