

# 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

<b>La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V</b> Seasonal salad leaves, flowers and roots	<b>18</b>
<b>Fusion (7,12)</b> <b>Avocado, salmone affumicato e mais croccante</b> Avocado, smoked salmon and crispy corn	<b>22</b>
<b>Red passion (6,8,10) V</b> <b>Rosa di gorizia, quercia rossa, cabis, tofu e melograno</b> Gorizia rose, red oak, cabis, tofu and pomegranate	<b>20</b>
<b>Crudità di Barbabietola, mela e noci (8) V</b> Beetroot, apple and walnut crudités	<b>16</b>

## Per iniziare | Starters

<b>Come una Ceasar (1,3,5)</b> <b>Petto di pollo tiepido, Parmigiano Reggiano, bacon-maionese e pane croccante</b> Warm chicken breast, Parmigiano Reggiano, bacon mayonnaise, and crispy bread	<b>26</b>
<b>Caglio e Radici (6,7)</b> <b>Fonduta d'alpe, Manioca, tartufo e limone</b> Alpfondue, cassava, truffle and lemon	<b>20</b>
<b>Prosciutto crudo e mozzarella (1,7)</b> <b>con fichi caramellati e pane di segale</b> Raw ham and mozzarella with caramelized figs and rye bread	<b>28</b>
<b>Il Vitello alla Piemontese (3,4,5)</b> <b>Il classico vitello tonnato, nel 2024</b> The classic vitello tonnato, in 2024	<b>28</b>
<b>Crudo di ricciola (1,3,7,10)</b> <b>come una pizza margherita</b> Raw amberjack, like a margherita	<b>36/62</b>
<b>Crudo di capesante (1,2,4,7,10,12)</b> <b>marinate al nocino, funghi, erbe aromatiche e mirtilli rossi</b> Raw scallops marinated in nocino, mushrooms, aromatic herbs and cranberries	<b>34/58</b>
<b>Tartare all'albese (6,7,8,9)</b> <b>Manzo angus, tartufo, Grana Padano e limone</b> Angus beef tartar, truffle, Grana Padano and lemon	<b>34/58</b>

# ariva

## Irisotti | Risottos

<b>Alla milanese (7,9)</b> <b>Zafferano italiano, fungo porcino e tartufo</b> Risotto with italian saffron, porcini mushroom and truffle	<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> Seafood risotto with raw and cooked fish, sea emulsion, plankton, herbs, and burnt lemon	<b>28</b>

## Le paste | Pastas

<b>Pomodoro e basilico (1,7)</b> <b>Spaghettoni Benedetto Cavalieri, pomodoro BIO di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano</b> Spaghettoni Benedetto Cavallieri, Capobianco organic tomatoes, fresh basil, and Parmigiano Reggiano	<b>24</b>
<b>Amatriciana (1,3,5,6,7)</b> <b>Tortelli farciti, cipollotto fondente, olio affumicato e guanciale</b> Stuffed tortelli, spring onion, smoked oil, and 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 eggs", raw and cooked prawns, parsley, Shitaki dashi	<b>32</b>

# ariva

## Il pesce | Fish

<b>Ricciola Alla plancia</b> (2,4,6,8,14) <b>scarola, uvetta e pinoli con salsa Bouillabaisse</b> Amberjack with escarole, raisins and pine nuts with Bouillabaisse sauce	<b>44</b>
<b>Capesante Sautè</b> (2,4,6,8,10) <b>Spadellata aglio olio e peperoncino con zucca arrostita e biete</b> Scallops sautéed in garlic, oil and chilli pepper with roasted pumpkin and chard	<b>42</b>
<b>Croccante: Fish and chips di merluzzo all'italiana</b> (1,3,4,5,9) Crispy Italian-style fish and chips	<b>36</b>

## Le carni | Meat

<b>Pulled pork mediterraneo</b> (1,3,6,7,11,12) <b>Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate</b> Mediterranean pulled pork hamburger with smoked mozzarella, Tropea onion, and marinated aubergine	<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> Flamed Angusfilet with foie gras jus and autumn blanket	<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> Traditional roasted veal cutlet, black garlic dip, casserole vegetables and cardoncelli	<b>52/88</b>
<b>Crostone del contadino</b> (1,7,8,9,10) <b>Con stracciatella e misticanza di stagione</b> Farmer's crostone with stracciatella and seasonal mixed salad	<b>32</b>

## Per concludere | To finish

<b>I formaggi</b> 3pz/5pz (1,3,7)	<b>18/25</b>
<b>Selezione di eccellenze locali e internazionali con accompagnamenti</b> Selection of local and international cheeses with accompaniments	
<b>Mandorla e Cacchi</b> (1,8) <span style="color: green;">✓</span>	<b>14</b>
<b>Soffice alle mandorle, cioccolato fondente, estratto di cachi e liquirizia</b> Almondfluff, dark chocolate, persimmon extract and liquorice	
<b>Mele e cannella</b> (1,7,8)	<b>16</b>
<b>Mele della valle alla normanna, in sfoglia croccante, gelato al timo limone</b> Apples in cinnamon from the Norman valley, in crunchy pastry, lemon thyme ice cream	
<b>Mont blanc 2024</b> (3,7)	<b>14</b>
<b>Cupola di semifreddo al Kirsh, meringhe, marron glace e specchio di vin brulé</b> Kirsh semifreddo dome, meringues, marron glace and mulled wine mirror	
<b>Tortino al cioccolato</b> (1,3,7)	<b>14</b>
Chocolate cake	
<b>Tiramisu</b> (1,3,7)	<b>12</b>

# 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: Cappesante (JP) Ricciola (DNK) Merluzzo (FR) Gamberi rossi (IT). Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

All raw fish is subjected to the blast chilling treatment. Our fish: Scallops (JP) Amberjack (DNK) Cod (FR) Red prawns (IT). All our meats come from Switzerland, Italy, Ireland and the United States.

Manzo: Italia/Svizzera

Affettati: Italia/Svizzera

Latticini: Italia/Svizzera

Pesce: dove non specificato, secondo il mercato settimanale

Merluzzo (FR)

Beef: Italy/Switzerland

Cold cuts: Italy/Switzerland

Dairy products: Italy/Switzerland

Fish: where not specified, according to the weekly market

Cod (FR)

### Le insalate | Salads

**La stagionale di foglie, fiori e radici (8,9) V** 18  
Seasonal salad leaves, flowers and roots

**Fusion (7,12)** 22  
**Avocado, salmone affumicato e mais croccante**  
Avocado, smoked salmon and crispy corn

**Red passion (6,8,10) V** 20  
**Rosa di gorizia, quercia rossa, cabis, tofu e melograno**  
Gorizia rose, red oak, cabis, tofu and pomegranate

**Crudità di Barbabietola, mela e noci (8) V** 16  
Beetroot, apple and walnut crudités

### Da condividere | To share

**Prosciutto crudo e mozzarella (1,7)** 28  
Raw ham and mozzarella

**La Caprese (1,7)** 20  
Caprese salad

**Flammkuchen salmone affumicato, limone e rucola (1,4,7)** 22  
Tarte flambée with smoked salmon, lemon and rocket

**Selezione di stuzzicherie dalla cucina** 8 pp  
Selection of small snacks from the kitchen

### I piatti | Main courses

<b>Pomodoro e basilico</b> (1,7) <b>Spaghettoni Benedetto Cavalieri, pomodoro BIO di Capobianco, basilico fresco e Parmigiano Reggiano</b> Spaghettoni Benedetto Cavalieri, Capobianco organic tomatoes, fresh basil, and Parmigiano Reggiano	<b>24</b>
<b>Zuppa del giorno</b> Soup of the day	<b>24</b>
<b>Croccante: Fish and chips di merluzzo all'italiana</b> (1,3,4,5,9) Crispy Italian-style fish and chips	<b>36</b>
<b>Pulled pork mediterraneo</b> (1,3,6,7,11,12) <b>Hamburger con mozzarella affumicata, cipolla di Tropea e melanzane marinate</b> Mediterranean pulled pork hamburger with smoked mozzarella, Tropea onion, and marinated aubergine	<b>38</b>

### Le dolcesse | Desserts

<b>Gelati e sorbetti</b> (a pallina) (7) Icecream and sorbets (per scoop)	<b>4</b>
<b>Torta del giorno</b> (1, 3, 7, 8) Cake of the day	<b>11</b>
<b>Intaglio di frutta</b> V Fruit plate	<b>10</b>
<b>Tortino al cioccolato</b> (1,3,7) Chocolate cake	<b>14</b>
<b>Tiramisu</b> (1,3,7)	<b>12</b>

## 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