

OLEA

RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL



IL PASSAGGIO DA QUALCOSA CHE NON C'ERA A QUALCOSA CHE C'È,
ED È MOLTO, MOLTO DI PIÙ..
CUCINARE È POESIA"

Donato Molle; Executive Chef

Antipasti

**Lingotto di Foie Gras con Granella di Pistacchio,
Pan Brioche e Confettura di Fichi** 34.-

Foie Gras mit Pistazie, n Brioche-Bun und Figen-Konfitüre
Lingot de Foie Gras avec Pistaches, Pain Brioché et Confiture de Figs
Foie Gras Ingot with Pistachio, Brioche Bread and Figs Jam



Medaglioni di Sedano Rapa Glassati con Salsa al Miso 24.-

Medaillons vom Knollensellerie glasiert mit Miso-Sauce
Médailles de Céleri-Rave Glacées avec une Sauce au Miso
Celery-Root Medallions Glazed with a Miso-Sauce

**Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara
con Maionese al Midollo di Vitello e Funghi Shiitake** 29.-

Carpaccio von Mazara Garnelen mit Kalbsmark-Mayonnaise und Shiitake-Pilzen
Carpaccio de Crevettes avec une Mayonnaise à la Moelle de Veau et Poêlée de Shiitake
Red Shrimp Carpaccio with Veal Marrow Mayonnaise and Sautéed Shiitake

Tartare di Manzo 140gr o 200gr, Funghi Porcini e Spuma di Philadelphia 32.- / 38.-

Tartar vom Rind mit Steinpilzen und Philadelphia Mousse 140gr. oder 200gr.
Tartare de Bœuf 140gr ou 200gr, Cèpes et Mousse de Philadelphia
Beef Tartar 140gr or 200gr, Porcini Mushrooms and Philadelphia Mousse



**Vellutata di Zucca Hokkaido
con Crumble di Amaretto e Riduzione di Balsamico** 24.-

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Amaretti-Crumble und Balsamico-Reduktion
Velouté de Courge Hokkaido, Crumble de Amaretti et Réduction de Balsamique
Hokkaido Pumpkin Soup with Amaretti Crumble and Balsamico Glaze

La Nostra Caesar Salad con Pollo o Gamberi 24.-/27.-

Caesar-Salat mit Hähnchen oder mit Garnelen
Notre Salade César avec Poulet ou Crevettes
Our Caesar Salad with Chicken or Shrimps



Primi

Paccheri all'Astice con la sua Bisque e Clorofilla di Basilico 32.-

Paccheri mit Hummer, seine « Bisque» und Tropfen von Basilikum

Paccheri au Homard et sa Bisque avec Gouttes de Basilique

Paccheri with Lobster, Lobster-Bisque and Basil Drops



Chicche di Patate e Zucca al Burro Chiarificato 27.-

Aromatizzato al Timo con Noci Pecan Tostate

Kartoffel-Kürbis Gnocchi an Thymianbutterschmalz mit gerösteten Pekannüssen

Gnocchi de Pommes de Terre et Courge au Beurre Clarifié au Thym avec Noix de Pecan

Potatoes and Pumpkin Gnocchi with Clarified Thyme Butter and Roasted Pecan Nuts

La Vera Ricetta dello Spaghetti alla Carbonara 28.-

Spaghetti alla Carbonara, nach original Rezept

La Vraie Recette des Spaghetti à la Carbonara

The Real Recipe of the Spaghetti alla Carbonara



Bottoni di Pasta Fresca 29.-

Ripieni di Funghi Porcini e Zincarlin su Fonduta Leggera

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Zincarlin auf einem leichten Käsefondue

Boutons de Pâtes Fraîches Farcies avec Cèpes et Zincarlin sur Fondue Légère

Fresh Pasta Filled with Porcini Mushrooms and Zincarlin on a Light Cheese Fondue

Lasagne della Tradizione Emiliana Fatte in Casa 26.-

Lasagne Bolognese hausgemacht

Lasagne à la Bolognese Fait Maison

Home Made Lasagne Bolognese

Risotto Cacio e Pepe della Valle Maggia con Guancia Croccante 28.-

Cremiges Risotto «Cacio e Pepe aus dem Maggiatal» mit knuspriger "Guancia"

Risotto Crémeux «Cacio e Pepe de la Valle Maggia» avec "Guancia" Croustillant

Creamy Risotto «Cacio e Pepe» with Crispy "Guancia"



Secondi

- Tagliata di Manzo (250 gr.) con Trifolata di Funghi Porcini** 45.-
 "Tagliata" vom Rind (250 gr.) mit fein geschnittenen Steinpilzen
 "Tagliata" de Bœuf (250 gr.) avec Poêlée de Cèpes
 Beef "Tagliata" (250 gr.) with Shredded Porcini Mushrooms
- Guancetta di Manzo CBT al Merlot Ticinese su Medaglione di Polenta** 37.-
 Rinderbacke, gegart bei niedriger Temperatur im Tessiner Merlot auf eine Polenta Medaillon
 Joue de Bœuf Cuite à Basse Température au Merlot Tessinois sur Médaillon de Polenta
 Meltingly Tender Slow Cooked Beef Cheek in Red Wine Sauce and Polenta Medallion
- Tataki di Saku di Tonno in Crosta di Sesamo con Alga Wakame** 39.-
 Tataki vom Thunfisch-Saku in einer Sasamkruste mit Wakame Algen
 Tataki de Saku de Thon en Croute de Sésame avec Algues Wakame
 Sesame Seared Tuna Tataki with Wakame Seaweed
- Millefoglie di Spigola alla Beccafico Rivisitata dallo Chef** 38.-
 Wolfsbarsch Millefoglie nach Beccafico Art (Brotkrümel, Rosine, Petersilie, Zitrone, Sardellen)
 Millefeuille de Bar à la « Beccafico » (Chapelure, Raisin Sec, Persil, Citron, Anchois)
 Sea Bass Millefeuille alla Beccafico (Bread Crumbs, Dry Raisin, Parsley, Lemon, Anchovies)
- Novotel Cheese Burger con Formaggio d'Alpe Ticinese, Pomodoro, Bacon e Cipolla Rossa** 35.-
 Novotel Cheese Burger mit Tessiner Alpenkäse, Tomaten, Bacon und Zwiebeln
 Novotel Burger avec Fromage d'Alpage Tessinois, Tomates, Bacon et Oignon Rouge
 Novotel Burger with Ticinese Alps Cheese, Tomatoes, Bacon and Red Onion
- Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con un accompagnamento a scelta**
 Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert
 Tous nos plats principaux sont servis avec un accompagnement à choix
 All our mains are served with a side dish of your choice

Contorni:

- | | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------------|
| Verdure Brasate | Insalatina Mista | Patatine Fritte | Patate Novelle alla Paprica |
| Geschmorte Gemüse | Gemischter Salat | Pommes Frites | Frühkartoffeln mit Paprika |
| Légumes Braisés | Salade Mêlée | Frites | Pommes Nouvelles à la Paprika |
| Braised Vegetable | Mixed Salad | French Fries | Early Potatoes with Paprika |





The OLEA's Butcher Menu



- **Controfiletto (CH)** ca. 250 gr. CHF 43.-
Entrecote
- **Entrecôte di Bisonte (USA)** ca. 250 gr. CHF 49.-
Buffalo Entrecote
- **Ribeye Ojo de Agua (AG)** ca. 250 gr. CHF 47.-
Rib-Eye Ojo de Agua



- **Carré CBT (CH)** ca. 500 gr CHF 35.-
Slow Cooked Spare-Ribs
- **Secreto Iberico CBT (ES)** ca. 250 gr. CHF 34.-
Slow Cooked Secreto Iberico




- **Tomino alla Griglia (CH)** ca. 220 gr. CHF 22.-
Grilled Swiss "Tomme" Cheese


Tutte le nostre proposte alla griglia sono accompagnate da salse e contorno a scelta
Every grilling recipe will be served with sauces and a side dish of your choice





Desserts

 **Tiramisù della Tradizione Fatto in Casa** 15.-
Das klassische hausgemachte Tiramisu
Le Véritable Tiramisu Fait Maison
Authentic Home-Made Tiramisu

 **Morbido al Mandarino con Gelato alle Noci** 15.-
Mandarinen-Softy mit Walnuss-Eiscreme
Moelleux à la Mandarine avec Glace aux Noix
Soft Tangerine with Walnut Ice Cream

 **Babà Artigianale, Crema Inglese e Gelato alla Banana** 15.-
Hausgemachtes Babà, englische Creme und Bananeneis
Babà Artisanal, Crème Anglaise et Glace à la Banane
Homemade Babà, Custard and Banana Ice Cream

 **Cheesecake alle Castagne con Crumble alla Farina Bona e Gelato ai Fichi** 15.-
Marroni-Cheesecake mit Tessiner Mehlcrumble und Feigeneis
Cheese Cake aux Châtaignes avec Crumble à la Farine Tessinoise et Glace à la Figue
Chestnut Cheese Cake with Flour Crumble and Fig Ice Cream

 **Tortino Caldo al Cioccolato Fondente con Salsa al Caramello e Gelato** 15.-
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Karamellsauce und hausgemachtes Eis
Moelleux au Chocolat avec Sauce au Caramel et Glace Artisanale
Hot Chocolate Lava Cake with Caramel Sauce and Homemade Ice-Cream

 **Gelato di Nostra Produzione** 5.-/pallina

I gelati sono di nostra produzione, i gusti variano in base alla disponibilità del prodotto fresco. Il nostro personale sarà lieto di indicarvi le nostre proposte.

Die Eis werden von uns selbst produziert, die Geschmackssorten variieren je nach Verfügbarkeit des frischen Produkts. Unsere Mitarbeiter werden Ihnen gerne unsere Vorschläge zeigen.

Les glaces sont fabriquées par nos soins, les goûts varient en fonction de la disponibilité du produit frais. Notre personnel se fera un plaisir de vous montrer nos propositions.

The ice creams are home-made, the flavors vary depending on the availability of the fresh product. Our staff will be happy to show you our proposals.



Dia un'occhiata alla nostra vinoteca per scoprire le nostre etichette
Schauen Sie in unserer Vinothek vorbei und entdecken Sie unsere Etiketten
Découvrez nos étiquettes dans notre vinothèque
Take a look at our wine shop to discover our labels



Provenienza delle Carni e dei Pesci

Origins of Meat and Fish

Carni / Meat

- **Manzo**
Beef  **CH / AG**
- **Vitello**
Veal  **CH**
- **Maiale**
Pork  **CH / IT / ES**
- **Agnello**
Lamb  **CH / IR**
- **Pollo**
Chicken  **CH / PL / BR**
- **Tacchino**
Turkey  **CH / HU**
- **Bisonte**
Bison  **USA**

Pesci / Fish

- **Salmone**
Salmon  **NO**
- **Tonno**
Tuna  **VNM**
- **Rana Pescatrice**
Monkfish  **IS**
- **Orata**
Sea bream  **TR**
- **Spigola**
Sea bass  **TR**
- **Gambero**
Prawns  **AG / IT**
- **Astice**
Lobster  **CA**

