



Gentili clienti il nostro ristorante è un luogo ideale per stare insieme in armonia, dedicarsi ai piaceri culinari e per degustare buoni vini. Sergio, la Famiglia Andreatta e il suo Team s'impegnano ogni giorno per farvi sentire al meglio.

Liebe Gäste unser Restaurant ist ein perfekter Rahmen um einen harmonischen Abend mit kulinarischen Genüssen und einer guten Flasche Wein zu geniessen. Sergio, die Familie Andreatta und sein Team beraten Sie gerne.

*Lasciatevi sorprendere dal nostro
menu giornaliero propostovi
dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem
Tagesmenü überraschen, empfohlen
von Familie Andreatta und Ihrem Team*

Menu degustazione: (4 Portate / 4 Gang) Fr. 125.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 115.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 105.-

Business Lunch: (3 Portate / 3 Gang) Fr. 78.-
(2 Portate / 2 Gang) Fr. 68.-

Per cominciare / Zum Apéro (ca. 2-6 pers.)

Flamm "Da Enzo"	Al Lardo di Colonnata	Fr. 28.-
	Al Tartufo nero	Fr. 38.-

Menu Vegetariano

Composizione di asparagi verdi ed insalatine di primavera – uovo cdt – tartufo nero – olandese
Komposition von grünen Spargeln und Frühlings Salat – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise

Tagliolini allo champagne e pesto
Hausgemachte Tagliolini an Champagner Schaum und Pesto

Carciofo fritto – crema di patate al limone – olive nere
Frittierte Artischocke – Kartoffelcreme an Zitronengeschmack – Schwarze Oliven

Mousse al caffè, caramello ed arachidi – banane caramellate
Kaffé, Karamell und Erdnüsse Mousse – Karamellisierte Bananen

<u>Menu vegetariano:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 112.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 102.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 92.-

Antipasti

- *Composizione di asparagi verdi ed insalatine di primavera – uovo cdt – tartufo nero – olandese*
- *Komposition von grünen Spargeln und Frühlings Salat – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise*

Fr 34.-

- *Salmone scozzese Label Rouge marinato – puntarelle – rapanelli – burro salato*
- *Marinierter Schottischer Label Rouge Lachs – Puntarelle – Radieschen – Gesalzene Butter*

Fr 36.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – mele – nocciole piemontesi – pan brioche*
- *Entenleberterrinen – Äpfel – Piemont Haselnüsse – Brioche Brot*

Fr 39.-

- *Tartare di manzo “Swiss Black Angus” – carciofi sott’olio – cipolla rossa marinata – acciughe del Cantabricco*
- *Rindstartare “Swiss Black Angus” – Artischocken – Marinierte Rote Zwiebeln – Sardellen von Cantabricco*

Fr 45.-

Zuppa

- *Zuppa di mare “da Enzo” – crostacei – molluschi – pesce di stagione*
- *Meeressuppe “da Enzo” – Krustentiere – Muscheln – Saison Fisch*

Fr. 45.-

Primi Piatti

- *Ravioletti del plin di coniglio nostrano alla genovese – scampi – pesto*
- *Plin Ravioletti gefüllt mit Lokalem Kaninchen alla Genovese– Scampi – Pesto*

Fr. 38.-

- *Risotto carnaroli agli asparagi – Wagyu beef svizzero marinato – crema di formaggella della Valle Maggia*
- *Carnaroli Spargeln Risotto – Mariniertes Schweizer Wagyu Beef – Creme aus Valle Maggia Formaggella*

Fr. 34.-

- *Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne*
- *Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Trüffel – Champagner Schaum*

Fr. 42.-

- *Spaghettoni “da Enzo” – aragostella del Sudafrica*
- *Spaghettoni “da Enzo” – Südafrikanische Languste*

Fr. 58.-

Secondi di Terra

- *Galletto Nostrano – peperoncino – limone – erbe aromatiche – patate novelle*
- *Tessiner Mistkratzerli – Zitrone – Aromatische Kräuter – Peperoncino – Kartoffeln*

Fr. 53.-

- *Guancetta di vitello Svizzero brasata al Merlot – polenta gialla – asparagi verdi*
- *Im Merlot geschmorte Kalbsbäggli – Gelbe Polenta – Grüne Spargeln*

Fr. 58.-

- *“Luma Beef“ entrecôte di manzo café de Paris – verdura di stagione – bastoncini di patate fritte*
- *“Luma Beef“ Rindsentrecôte café de Paris – Frühlingsgemüse – Frittierte Kartoffelstäbchen*

Fr. 68.-

Specials

- *Capretto della Vallemaggia al forno – jus alle erbe – patate e verdure novelle*
- *Geschmortes Gitzi vom Vallemaggia – Kräuterjüs – Kartoffeln – Frühlingsgemüse*

Fr. 58.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi (2 servizi)*
- *Schweizer Kalbskötlette - Schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- *Pesce fresco del giorno*
- *Ständig ändernde Fischköstlichkeiten*

Fr. 54.-

- *Moro Oceanico "Glacier 51" miso – carote – puré di patate al wasabi*
- *Schwarzer Seehecht "Glacier 51" Miso – Karotten – Kartoffelpüree an Wasabi*

Fr. 62.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno (2 servizi)*
- *Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla mediterranea – im Ofen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*
- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 23.-

Dolci / Dessert

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – ananas – gelato al popcorn*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Ananas – Popcorn Eis*

Fr. 18.-

- *Mousse allo yogurt e rabarbaro – crumble al cioccolato bianco – sorbetto al rabarbaro*
- *Joghurt-Rhabarber Mousse – Weisse schokolade Crumbel – Rhabarber Sorbet*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*
- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla vaniglia del Madagascar e fragole – fragole fresche – sorbetto*
- *Vanille aus Madagascar un Erdbeeren Halbgefrorenes – Frische Erdbeeren – Sorbet*

Fr. 18.-

-Utilizziamo solo carni di animali allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente

-Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

I nostri fornitori / Zu unseren Lieferanten zählen u.a.

- Palmieri, Brissago - Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken
- Natural ITER sagl, Muralto - Tre Valli Gastropartner SA, Giubiasco - Frutta Banfi SA, Gordola - Pistor AG, Rothenburg
- Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Macelleria Matioli, Lavorgo - Macelleria Blotti, Malvaglia etc....

-Informate i nostri collaboratori per eventuali incompatibilità alimentari o allergie.

-Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Origine del prodotto / Produkteherkunft

Manzo da Svizzera, Italia, Irlanda, Australia*, Argentina*, Nuova Zelanda* e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda / Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA* / Renna Svedese / Selvaggina Svizzera, Austria, Germani, Nuova Zelanda*

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, Oceano Atlantico, Sudafrica, Giappone, Portogallo, Mare del Nord, Isole Faroe, Mediterraneo, Olanda, Grecia

*Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 8,1% di IVA

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti – Vecchia Volpe dei Baulli, Santo Stefano(1)</i>	<i>2023</i>	<i>Fr. 10.- p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu (Fr)</i>	<i>2015</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia</i>	<i>2022</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	<i>2019</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>