

*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. 112.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 102.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 92.-

Buisness Lunch: (3 Portate / 3 Gang) Fr. 75.-
(2 Portate / 2 Gang) Fr. 65.-

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

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

Antipasti

- *Composizione di pomodori nostrani – Bufala campana in carrozza – crema al basilico*
- *Komposition von Lokalen Tomaten – Büffelmozzarella in Carrozza – Basilikumcreme*

Fr 32.-

- *Insalata di astice – avocado – mela verde – cipollotto novello*
- *Hummer Salat – Avocado – grüner Apfel – Frühlingszwiebel*

Fr 45.-

- *Terrina di foie gras d'anatra - albicocche – zenzero – pan brioches*
- *Entenleberterrinen - Aprikosen – Ingwer – Brioche Brot*

Fr 38.-

- *Tartar di manzo “Fassone” – sbrinz – cipolla rossa – pane Valle Maggia*
- *Rindstartar “Fassone” – Sbrinz – rote Zwiebel – Maggia Brot*

Fr. 45.-

Zuppa

- *Zuppa di mare da Enzo – crostacei – pesce*
- *Meeressuppe da Enzo – Krustentiere – Fische*

Fr. 45.-

Primi Piatti

- *Cappelletti di formaggio fresco di Maggia – pepe della Valle Maggia – pesto – olive taggiasche*
- *Cappelletti gefüllt mit Frischkäse von Maggia – Valle Maggia Pfeffer – pesto – Taggiasca Oliven*

Fr. 32.-

- *Tagliolini di pasta fresca – champagne – tartufo nero*
- *Hausgemachte Tagliolini – Champagner – schwarzer Trüffel*

Fr. 38.-

- *Risotto Carnaroli riserva – gambero rosso Mazara del Vallo – pomodoro giallo*
- *Risotto Carnaroli Riserva – rote Riesencrevetten Mazara del Vallo – gelbe Tomaten*

Fr. 42.-

- *Spaghetti “Da Enzo” – aragosta*
- *Spaghetti “Da Enzo” – Languste*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Galletto nostrano - limone – rosmarino – paprika - patate novelle fritte*

- *Knuspriges Schweizer Mistkrazierli - Zitrone – Rosmarin - Paprika – Frittierte Bratkartoffeln*

Fr. 52.-

- *Guancetta di vitello svizzero- gallinacci – polenta gialla terreni alla Maggia - legumi*

- *Schweizer Kalbsbäggli - Pfifferlinge – Gelbe Polenta Terreni alla Maggia – Gemüse*

Fr. 54.-

- *Filetto di manzo Black Angus Irlanda – pepe valle Maggia – legumi di stagione – purè di patate*

- *Irländisches Rindsfilet Black Angus – Valle Maggia Pfeffer – Saisongemüse – Kartoffelpüree*

Fr. 64.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi*

- *Schweizer Kalbskotlette - schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen*

Fr. 68.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- Pesce fresco del giorno

- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten

Fr. 54.-

- Black Cod Glacier Patagonia – curry verde – zenzero – pack choy – puré di piselli

- Black Cod Glacier Patagonien – grünes Curry – Ingwer – Pack Choy – Erbsenpüree

Fr. 56.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno

- Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla Mediterranea – im Ofen

Fr. 68.-p.p.

Menu Vegetariano

Composizione di pomodori nostrani – Bufala campana in carrozza – crema al basilico

Komposition von Lokalen Tomaten – Büffelmozzarella in Carrozza – Basilikumcreme

Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne

Hausgemachte Tagliolini – schwarzer Trüffel – Champagner schaum

Quishe ai fiori di zuccina

Zucchiniblüten Quishe

Mousse alla vaniglia – lamponi – croccantino di nocciola – sorbetto di lamponi

Vanillemousse – Himbeeren – Knusprige Walnüsse – Himbeersorbet

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 96.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 86.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 76.-</i>

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 18.-

Dolci / Dessert

- *Mousse alla vaniglia – lamponi – croccantino di nocciola – sorbetto di lamponi*

- *Vanillemousse – Himbeeren – Knusprige Walnüsse – Himbeersorbet*

Fr. 18.-

- *Tortino al cioccolato fondente guanaja 70% – anguria marinata – gelato vaniglia*

- *Warmes Schokoladentörtchen Guanaja 70% – marinierte Wassermelone – Vanille Eis*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasia von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla pesca – plumcake al limone – gelatina al prosecco*

- *Pfirsich Halbgefrorenes – Zitronen Plumcake – Prosecco Gelatine*

Fr. 18.-

- *Semifreddo ai due cioccolati Valrhona – frutti di bosco*

- *Zweierlei Valrhona Schokoladen Halbgefrorenes – Waldbeeren*

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

- Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Pistor AG, Rothenburg 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, USA* e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda e Nuova Zelanda

/ Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA* / Selvaggina Svizzera, Austria

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone, dal Portogallo e dalle Isole Faroe

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

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA