



DA ENZO

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. 116.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 106.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 96.-

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.-

Menu Vegetariano

Composizione di meloni estivi – burrata pugliese fritta – chili

Komposition von Sommer Melonen – Burrata Pugliese Frittiert – Chili

Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero estivo – schiuma allo champagne

Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Sommer Trüffel – Champagnerschaum

Pralina di melanzana – pappa al pomodoro – polvere di olive nere

Aubergine Praline – Tomaten Sauce – Schwarze Oliven

Mousse al pistacchio – cioccolato bianco “Felchlin” – fragole

Pistazien Mousse – Weisse “Felchlin” Schokolade – Erdbeere

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 98.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 88.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 78.-</i>

Antipasti

- *Composizione di meloni estivi – burrata pugliese fritta – chili*
- *Komposition von Sommer Melonen – Frittierte Burrata Pugliese – Chili*

Fr 29.-

- *Vitello Tonnato “da Enzo”*
- *Vitello tonnato “da Enzo”*

Fr 36.-

- *Terrina di foie gras d’anatra – carpaccio di scampi del Sudafrica – pesche*
- *Entenleberterrinen – Südafrikanische Scampi Carpaccio – Pfirsiche*

Fr 45.-

- *Astice blu bretone alla catalana – pomodori – cipolle rosse*
- *Blauer Bretonischer Hummer alla Catalana – Tomaten – Rote Zwiebeln*

Fr 48.-

Zuppa

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

Fr. 45.-

Primi Piatti

- *Risotto carnaroli "Valle Maggia" – formaggella – pepe nero – erbe aromatiche – carne secca*
- *Carnaroli Risotto "Valle Maggia" – Formaggella – Schwarzer Pfeffer – Kräuter – Trockenfleisch*

Fr. 32.-

- *Cappelletti ripieni di mozzarella di bufala e limoni bio – aglio – olio – peperoncino –
acciughe di Menaica*
- *Cappelletti Gefüllt mit Büffel Mozzarella und Bio Zitronen – Knoblauch – Peperoncino –
Menaica Sardellen*

Fr. 34.-

- *Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero estivo – schiuma allo champagne*
- *Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Sommer Trüffel – Champagnerschaum*

Fr. 38.-

- *Spaghettini "da Enzo" – aragostella del Sudafrica – cippollotti – pomodoro*
- *Spaghettini "da Enzo" – Südafrikanische Languste – Frühlingszwiebeln – Tomaten*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Petto di pollastro di Bresse – tartufo nero – puré di patate*

- *Bresse Poularde Brust – Schwarzer Trüffel – Kartoffelpüree*

Fr. 48.-

- *Lombatina di vitello svizzera – burro alle erbe e pepe Valle magna – crocchette di patate*

- *Schweizer Kalbsrücken – Kräuterbutter mit Valle Magna Pfeffer – Kartoffelkroketten*

Fr. 56.-

- *Filetto di manzo Black Angus – gallinacci – polenta gialla nostrana*

- *Rindsfilet Black Angus – Pfifferlinge – Gelbe Tessiner Polenta*

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.-

- *Fish and chips del lago Maggiore – persico – lucioperca – coregone – salsa tartara*
- *Fish and Chips aus dem Lago Maggiore – Barsch – Zander – Felchen – Tartar Sauce*

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.

Formaggi / Käse

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

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 18.-

Dolci / Dessert

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – frutti di bosco – gelato alla vaniglia del Madagascar*

- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Waldbeeren – Madagascar Vanille Eis*

Fr. 18.-

- *Pesca Melba – mousse alla vaniglia – croccante di mandorla e lamponi*

- *Melba Pfirsich – Vanillemousse – Mandel-Himbeer Crunch*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla noce di cocco – tartare di mango – sorbetto al frutto della passione*

- *Kokosnuss Halbgefrorenes – Mango Tartare – Passionsfrucht 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>2021</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>2020</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	<i>2019</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Serenade Moscato giallo Passito – Kaltern, Alto Adige</i>	<i>2013</i>	<i>Fr. 16.-p.B</i>