



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 pomodori nostrani – avocado – fiori di zuccina fritti ripieni al fiordilatte

Komposition von Lokalen Tomaten – Avocado – Frittierte Zucchini Blüten mit Fiordilatte gefüllt

Tagliolini di pasta fresca – schiuma allo champagne – tartufo nero

Hausgemachte Tagliolini – Champagner Schaum – Schwarzer Trüffel

Quiche ai gallinacci e crema di finocchio

Quiche mit Pfifferlingen und Fenchelcreme

Mousse al mango – frutto della passione – sorbetto alla noce di cocco

Mango Mousse – Passionsfrucht – Kokosnuss Sorbet

<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 pomodori nostrani – avocado – fiori di zuccina fritti ripieni al fiordilatte*
- *Komposition von lokalen Tomaten – Avocado – Frittierte Zucchini Blüten mit Fiordilatte gefüllt*

Fr 34.-

- *Carpaccio di lucioperca del lago Maggiore – peperoni in agrodolce – aglio nero – pralina frita di lucioperca mantecato*
- *Zandercarpaccio aus dem Lago Maggiore – Süss-Saure Peperoni – Schwarzer Knoblauch – Frittierte cremige Zanderpraline*

Fr 36.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – anatra affumicata – pesche – cipolla rossa in agrodolce al balsamico – brioches*
- *Entenleberterrinen – Geräucherte Ente – Pfirsiche – Süss-Saure rote Zwiebeln in Balsamico – Brioche*

Fr 45.-

- *Astice – anguria – aneto – salsa Aurora*
- *Hummer – Wassermelone – Dill – Aurora Sauce*

Fr 58.-

Zuppa

- *Gazpacho – scampi del Sudafrica – sashimi di tonno rosso*
- *Gazpacho – Südafrikanische Scampi – Roter Thunfisch Sashimi*

Fr 45.-

Primi Piatti

- *Plin al prosciutto cotto alla brace – piselli – bufala – limone*
- *Plin Raviglietti gefüllt mit im Ofen gekochtem Schinken – Erbsen – Büffelmozzarella – Zitrone*

Fr. 34.-

- *Risotto aglio olio peperoncino – gallinacci – crudo di gambero rosso Mazara del Vallo*
- *Risotto “Aglio Olio Peperoncino” – Pfifferlinge – Rohe rote Garnele Mazara del Vallo*

Fr. 36.-

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

Fr. 42.-

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

Fr. 58.-

Secondi di Terra

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

Fr. 54.-

- *Guancetta di vitello svizzero – jus alle erbe – puré di patate*
- *Schweizer Kalbsbäggli – Kräuter Jus – Kartoffelpüree*

Fr. 58.-

- *Filetto di manzo alla “Rossini” – scaloppa di foie gras – spinaci – tartufo nero – puré di sedano rapa*
- *Rindsfilet “Rossini” – Gebratene Entenleber – Spinat – Schwarzer Trüffel – Selleriepüree*

Fr. 68.-

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“ Pilze (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

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

Fr. 54.-

- *Persico del lago Maggiore fritto in panatura al sesamo – fiori di zuccina in tempura – maionese al lime*
- *Frittierte Egli aus dem Lago Maggiore in Sesam paniert – Zucchini Blüten in Tempura – Lime Mayonnaise*

Fr. 59.-

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 – fragole – gelato alla vaniglia del Madagascar*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Erdbeeren – Madagascar Vanille Eis*

Fr. 19.-

- *Croccantino di mousse al pistacchio – nocciole – lamponi*
- *Crunch aus Pistazien Mousse – Haselnüsse – Himbeeren*

Fr. 19.-

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

Fr. 19.-

- *Meringata alle ciliegie svizzere e limone*
- *Meringata mit Schweizer Kirschen und Zitronen*

Fr. 19.-

-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>