

*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*

<u><i>Menu degustazione:</i></u>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 108.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 98.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 88.-</i>

<u><i>Buisness Lunch:</i></u>	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 75.-</i>
	<i>(2 Portate / 2 Gang)</i>	<i>Fr. 65.-</i>

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

<i>Flamm "Da Enzo"</i>	<i>Al Lardo di Colonnata</i>	<i>Fr. 25.-</i>
	<i>Al Tartufo nero di Norcia</i>	<i>Fr. 35.-</i>

30 Ristorante da Enzo / 30 Jahre Ristorante da Enzo

Ricette storiche dei nostri Chef di cucina / Kreationen von unseren Küchenchefs

Menu 30 Anni

Tartar di manzo "Fassone" – sbrinz – cipolla rossa – pane della Vallemaggia

Rindstartar "Fassone" – Sbrinz – rote Zwiebel – Vallemaggia Brot

Jean Daniel Bieri, Chef 1992

Risotto Carnaroli riserva – provola – lardo di Collonata – verdure novelle

Risotto Carnaroli Riserva – Provola – Lardo di Collonata – Frühlingsgemüse

Claudio Tomasello, Chef 1993-1996

Cuore di filetto di Merluzzo in tempura – crema allo champagne e burro

Kabeljau Filet in Tempura – Champagner Butter Creme

Matteo Rossoni, Chef 1997-1999

"Oppure"

Carré d'agnello Irlandese – crosta di erbe aromatiche

Irländisches Lammcarré – Kräuterkruste

Andrea Cingari, Chef 2007-2022.....

Semifreddo ai due cioccolati Valrhona – frutti di bosco

Zweierlei Valrhona Schokoladen Halbgefrorenes – Waldbeeren

Johan Breedijk 2000-2005

CHF 108.-

Menu per tutto il tavolo / Menu für den ganzen Tisch

Menu Vegetariano

Fiori di zuccina in tempura e ripieni – ricotta ticinese – dressing alla mediterranea
Zucchiniblüten gefüllt und in Tempura – Tessiner Ricotta – Mediterranischer Dressing

Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne
Hausgemachte Tagliolini – schwarzer Trüffel – Champagner schaum

Timballo di patate, porri e finocchi – sfoglia – spinacino novello
Timballo mit Kartoffeln, Lauch und Fenchel – Blätterteig – Jungspinat

Mousse alla ciliegia e yuzu – cremoso al limone – sorbetto alla ciliegia
Kirschen und Yuzu Mousse – Zitrone – Kirschensorbet

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 88.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 78.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 68.-</i>

Antipasti

- *Fiori di zuccina in tempura e ripieni – Ricotta ticinese – dressing alla mediterranea*
- *Zucchiniblüten in Tempura und gefüllt – Tessiner Ricotta – Mediterranischer Dressing*

Fr 28.-

- *Lucioperca marinato – scampo del Sudafrica – yoghurt – carote – pane di segale*
- *Marinierter Zander – Südafrikanische Scampi – Yoghurt – Karotten - Pumpernickel*

Fr 36.-

- *Terrina di foie gras d'anatra - fragola – rabarbaro – pepe rosa – pan brioches*
- *Entenleberterrinen - Erdbeeren – Rhabarber – rosa Pfeffer – Brioche Brot*

Fr 36.-

- *Tartar di manzo "Fassone" da Enzo – sbrinz – cipolla rossa – pane Valle Maggia*
- *Rindstartar "Fassone" da Enzo – Sbrinz – rote Zwiebel – Maggia Brot*

Fr. 45.-

Zuppa

- *Crema di asparagi verdi – tartufo nero - capesante*
- *Grüne Spargel suppe – schwarzer Trüffel – Jakobsmuscheln*

Fr. 38.-

Primi Piatti

- *Gnocchetti di patate "Valle Maggia" – formagella Lorenzetti – pepe nero – burro d'alpeggio*
 - *Kartoffelgnocchi "Valle Maggia" – Formagella Lorenzetti – schwarzer Pfeffer – frischer Alpenbutter*
- Fr. 32.-*

- *Risotto Carnaroli riserva – legumi novelli primaverili – provola – lardo di Colonnata*
- *Risotto Carnaroli Riserva – Frühlingsgemüse – Provola – Lardo di Colonnata*

Fr. 34.-

- *Cappelletti di stinco di vitello – alla genovese – crema di cipolla – parmigiano*
- *Cappelletti mit Kalbshaxe – alla genovese – rote Zwiebel – Parmesan*

Fr. 34.-

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

Fr. 36.-

- *Spaghetti "Da Enzo" – aragosta*
- *Spaghetti "Da Enzo" – Languste*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

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

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

Fr. 48.-

- *Carrè d’Agnello Irlandese - crosta di erbe aromatiche - patate - legumi*

- *Irländisches Lammcarré - Kräuterkruste - Kartoffeln – Gemüse*

Fr. 54.-

- *Filetto di manzo Black Angus Irlanda – legumi di stagione – polenta cremosa*

- *Irländisches Rindsfilet Black Angus – Frühlingsgemüse – cremige 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.-

- Black Cod Glacier Patagonia – lemongras – zenzero – Soja – cavolo cappuccio – patate dolci

- Black Cod Glacier Patagonien – Lemongras – Ingwer – Soja – Kohl - Süsskartoffeln

Fr. 54.-

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

- *Mousse alla ciliegia e yuzu – cremoso al limone – sorbetto alla ciliegia*
- *Kirschen und Yuzu Mousse – Zitrone – Kirschensorbet*

Fr. 18.-

- *Tortino al cioccolato fondente guanaja 70% – pop corn caramellati – gelato vaniglia*
- *Warmes Schokoladentörtchen Guanaja 70% – Karamellisierte Pop Corn – Vanille Eis*

Fr. 18.-

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

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla ricotta – cioccolato – arancia candita – gelato al pistacchio*
- *Ricotta Halbgefrorenes – Schokolade – Kandierte Orange – Pistazieneis*

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