

# RISTORANTE DA ENZO TAKE AWAY

## *Menu della settimana*

- *Fantasia di mare "Da Enzo" (tonno rosso, scampo, salmone marinato, gamberi, avocado, cipolla rossa marinata)*

- *Meeresfantasie "Da Enzo" (Roter Thunfisch, Scampi, mariniertes Lachs, Riesenkrebette, Avocado, rote Zwiebeln mariniert)*

CHF 31.-

---

- *Ravioli di stinco di vitello con tartufo nero*

- *Ravioli mit Kalbshaxen Füllung und schwarzem Trüffel*

CHF 35.-

---

- *Capretto nostrano della Vallemaggia glassato al forno con asparagi e patate novelle*

- *Geschmortes Zicklein vom Vallemaggia mit Spargeln und Bratkartoffeln*

CHF 48.-

---

- *Panna cotta alla vaniglia Tahiti, fragole fresche*

- *Pannacotta an Thaiti Vaniglie mit frischen Erdbeeren*

CHF 14.-

(+ piccola sorpresa)

Prezzo menu:

4 portate CHF 98.- a persona

3 Portate : CHF 84.- a persona

Menu Preis:

4 Gang Menu CHF 98.- p.p.

3 Gang Menu CHF 84.- p.p.

- Per ordinazioni Chiamare +41 917961475
- Ritiro Take Away dalle 17:00 alle 19:00
- Comandare entro le 21:00 del giorno prima

- Für Bestellungen +41 91 796 14 75
- Abholen Take Away 17:00 bis 19:00
- Bestellungen bis 21Uhr des Vortages

*10% Take Away*

# RISTORANTE DA ENZO

*- Carta Menu -*

*Lasciatevi sorprendere dal nostro*

*menu propostovi*

*dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem*

*Menu überraschen, empfohlen*

*von Familie Andreatta und Ihrem Team*

## *Menu Vegetariano (Vegetarisches Menu)*

- *Insalata di primavera - asparagi – uovo bio a bassa temperatura – tartufo nero – crescione*
- *Frühlingssalat – Spargeln – Bio Ei Sous Vide gegart – Schwarzer Trüffel – Kresse*  
.....
- *Agnolotti “Vallemaggia” – ricotta nostrana – salvia dell’orto – formaggio d’alpeggio*
- *Agnolotti “Vallemaggia” – Ricotta nostrana – Salbei vom Garten - Alpkäse*  
.....
- *Quiche di carciofi – insalata di cavolo cappuccio*
- *Artischocken Quiche – Krautsalat*  
.....
- *Panna cotta alla vaniglia Tahiti, fragole fresche*
- *Pannacotta an Thaiti Vanille mit frischen Erdbeeren*

*Menu vegetariano:*      *(4 Portate / 4 Gang)*

*Fr. 88.-*

*(3 Portate / 3 Gang)*

*Fr. 68.-*

## **10% Take Away**

### **Antipasti**

- *Insalata di primavera - asparagi – uovo bio a bassa temperatura – tartufo nero - crescione*
- *Frühlingssalat – Spargeln – Bio Ei Sous Vide Gegart – Schwarzer Trüffel – Kresse* Fr. 28.-
  
- *Salmones di Lostallo marinato – sashimi di tonno - piselli - aneto – panna acida*
- *Marinierter Lachs von Lostallo – Sashimi vom Thunfisch - Erbsen - Dill – Sauer Rahm* Fr. 34.-
  
- *Terrina di foie gras d'anatra - mela verde - pinoli - brioches*
- *Entenleberterrines - grünem Apfel - Pinienkerne - Brioche* Fr. 36.-
  
- *Tartar di manzo - filetto svizzero – parmigiano - cipolla rossa – pane Vallemaggia*
- *Rindstartar - Schweizer Filet - Parmesan - rote Zwiebel – Vallemaggia Brot* Fr. 45.-

### **Primi Piatti**

- *Agnolotti "Vallemaggia" – ricotta nostrana – salvia dell'orto – formaggio d'alpeggio*
- *Agnolotti "Vallemaggia" – Ricotta nostrana – Salbei vom Garten - Alpkäse* Fr. 28.-
  
- *Cavatelli ai frutti di mare*
- *Cavatelli mit Meeresfrüchten* Fr. 32.-

## **10% Take Away**

### **Secondi di Terra**

- Galletto nostrano - limone – rosmarino – erbe aromatiche - patate novelle
- Knuspriges Schweizer Mistkrazierli - Zitrone – Rosmarin - Kräuter – Bratkartoffeln Fr. 48.-
  
- Costoletta di vitello “Swiss Prime” - crosta di erbe aromatiche
- Kalbskotlett «Swiss Prime» - Kräuterkruste Fr. 54.-
  
- Filetto di Manzo “Black Angus” Irlandese – asparagi – puré di patate – scaloppa di foie gras
- Irländisches Rinsfilet «Black Angus» – Spargeln – Kartoffelpüree – Foie Gras Fr. 64.-

#### **Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons**

- Grande costata di vitello di Savognin – tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi
- Grosses Kalbskotlette aus Savognin – schwarzem Norcia Trüffel „oder“ Pilzen Fr. 68.-p.p.

## **10% Take Away**

### **Secondi di Mare e Lago**

- Pesce fresco del giorno
- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten Fr. 54.-
  
- Filettini di sogliola selvatica dell'atlantico alla Mugnaia – spinacino - puré di carote e zenzero
- Wilde Seezungenfilets vom Atlantik alla Mugnaia – Baby Spinat – Karoten-Ingwer Püree Fr. 54.-

#### **Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons**

- Branzino oppure Rombo selvatico della Bretagna - alla mediterranea
- Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt aus der Bretagne - alla Mediterranea

Fr. 64.-p.p.

## *10% Take Away*

### *Formaggi / Käse*

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

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

*Fr. 18.-*

### *Dolci / Dessert*

- *Tortino al cioccolato fondente – fragole marinate allo champagne ( Da scaldare a casa nel forno)*

- *Warmes Schokoladentörtchen – Marinierte Erdbeeren mit Champagner (Zuhause selber Backen)Fr. 18.-*

- *Fantasia di frutta*

- *Früchtefantasia*

*Fr. 14.-*