



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. 118.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 108.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 98.-

Business 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 insalatine invernali – carciofi – uovo cbt – tartufo nero – dressing al rafano

Komposition von Winter Salate – Artischocken – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Meerrettich

Dressing

Risotto Carnaroli “Aquerello” – erborinato di Maggia – noci – barbabietola

Risotto Carnaroli “Aquerello” – Erborinato Käse aus Maggia – Nüsse – Rote Beete

Fagottino di pasta brick con cavolfiori, romanesco e broccoli

Brick Teigtasche mit Blumenkohl, Romanesco und Broccoli

Semifreddo all'ananas, noce di cocco e croccantino – sorbetto al frutto della passione

Ananas und Kokosnuss Halbgefrorenes – Passionsfrucht Sorbet

<u>Menu vegetariano:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 105.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 95.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 85.-

Antipasti

- *Carne salada di manzo del Trentino Alto Adige – mousse di parmigiano – rapanelli – cipolla in agrodolce*
- *Mariniertes Rindfleisch aus dem Trentino Alto Adige – Parmesan Mousse – Radieschen – Süß Saure Zwiebeln*

Fr 36.-

- *Composizione di insalatine invernali – carciofi – uovo cbt – tartufo nero – dressing al rafano*
- *Komposition von Winter Salate – Artischocken – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Meerrettich Dressing*

Fr 36.-

- *Lucioperca del lago Maggiore marinato – scampi del Sudafrica – puntarelle – gel e caviale di Yuzu*
- *Marinerter Zander aus dem Lago Maggiore – Südafrikanische Scampi – Puntarelle – Yuzu Gel und Kaviar*

Fr 38.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – mela cotogna – arachidi – aceto balsamico – pan brioche*
- *Entenleberterrinen – Quitte – Erdnüsse – Balsamico Essig – Brioche Brot*

Fr 39.-

Zuppa

- *Crema di topinambur – uovo affogato – tartufo nero*
- *Topinambur Creme – Pochiertes Ei – Schwarzer Trüffel*

Fr 38.-

Primi Piatti

- *Risotto Carnaroli "Aquerello" – erborinato di Maggia – noci – barbabietola*
- *Risotto Carnaroli "Aquerello" – Erborinato Käse aus Maggia – Haselnüsse – Rote Beete*

Fr. 32.-

- *Gnocchetti di patate – vongole – carciofi – aglio – olio – peperoncino*
- *Kartoffelgnocchi – Venusmuscheln – Artischocken – Knoblauch – Peperoncino*

Fr. 36.-

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

Fr. 38.-

- *Spaghetтини "da Enzo" – aragostella del Sudafrica*
- *Spaghetтини "da Enzo" – Südafrikanische Languste*

Fr. 55.-

Secondi di Terra

- *Petto di anatra Francese – miele – pepe – agrumi – purè di patate*
- *Französische Entenbrust – Honig – Pfeffer – Zitrusfrüchte – Kartoffelpüree*

Fr. 54.-

- *Lombatina di renna svedese – mirtilli rossi – cavolo rosso – cipolline – polenta gialla*
- *Schwedischer Renntierrücken – Johannisbeeren – Rotkohl – Zwiebelchen – Gelbe Polenta*

Fr. 58.-

- *Stracotto di manzo “Swiss Black Angus” alla rossini – scaloppa di foie gras – spinaci – tartufo nero*
- *Geschmorter Rindsbraten “Swiss Black Angus” Rossini – Gebratene Enteleber – Spinat – Schwarzer Trüffel*

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“ Pilzen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

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

Fr. 54.-

- *Filetti di pesce persico del lago Maggiore fritti – patate – maionese all'orientale*
- *Frittierte Eglifilet aus dem Lago Maggiore – Kartoffeln – Mayonnaise Orientalische Art*

Fr. 56-

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. 18.-

Dolci / Dessert

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – gelato alla vaniglia del Madagascar – lamponi*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Vanille Eis aus Madagascar – Himbeeren*

Fr. 18.-

- *Crostatina di noci Pecan e miele – gelato alla panna acida – cremoso al limone*
- *Crostatina von Pecan Nüsse und Honig – Sauerrahm Eis – Zitronencreme*

Fr. 18.-

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

Fr. 18.-

- *Mousse di cioccolato al latte, arancio e Grand Marnier – biscotto di nocciole – sorbetto all'arancia rossa*
- *Mousse von Milkschokolade, Orange und Grand Marnier – Haselnussbiscuit – Blutorangen 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 Mاتيoli, 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>