



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 primaverile di asparagi – uovo a bassa temperatura fritto – tartufo nero – olandese

Komposition von Frühlings Spargeln – Frittiertes Sous-vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise

Ravioletti del Plin–formaggella – ricotta – erbette di campo – spugnole

Plin Ravioletti– Formaggella – Ricotta – Feldkräuter – Morcheln

Carciofo alla Giudea – maionese al limone

Artischocke römische Art – Zitronen Mayonnaise

Mousse al cioccolato fondente Felchlin – brownies – frutti di bosco

Schokolade Mousse Felchlin– Brownies – Waldbeeren

<u><i>Menu vegetariano:</i></u>	<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 primaverile di asparagi – uovo a bassa temperatura fritto – tartufo nero – olandese*
- *Komposition von Frühlings Spargeln – Frittiertes Sous-vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise*

Fr 34.-

- *Salmon e Trota Brüggli marinati – finocchi – puntarelle – rafano*
- *Marinierter Lostallo Lachs und Brüggli Forelle – Fenchel – Puntarelle – Meerrettich*

Fr 38.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – more – aceto balsamico – pan brioches*
- *Entenleberterrinen – Brombeeren – Balsamico Essig – Brioche Brot*

Fr 39.-

- *Carpaccio di manzo "Swiss Black Angus" – carciofi in agrodolce – scampo Sudafrica – maionese di acciughe Cantabrico*
- *Rindscarpaccio "Swiss Black Angus" – Artischocken – Südafrikanische Scampi – Sardelle Mayonnaise*

Fr 45.-

Zuppa

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

Fr. 45.-

Primi Piatti

- *Ravioletti del Plin – formaggella – ricotta – erbette di campo – spugnole*

- *Plin Ravioletti – Formaggella – Ricotta – Feldkräuter – Morcheln*

Fr. 28.-

- *Risotto carnaroli – crema asparagi verdi – carpaccio gambero rosso Mazara – burrata*

- *Carnaroli Risotto – Grüne Spargelcreme – Mazara Garnelen Carpaccio – Burrata*

Fr. 36.-

- *Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne*

- *Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Trüffel – Champagner Schaum*

Fr. 38.-

- *Spaghettoni “da Enzo” – aragostella*

- *Spaghettoni “da Enzo” – Languste*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Galletto Nostrano – peperoncino – limone – rosmarino – patate e verdure novelle*
- *Tessiner Mistkratzerli – Peperoncino – Zitrone – Rosmarin – Frühlingsgemüse – Kartoffeln*

Fr. 52.-

- *Guancetta di vitello brasata al vino rosso – polenta Terreni alla Maggia – asparagi verdi*
- *Rotwein geschmorte Kalbsbäggli – Polenta Terreni alla Maggia – Grüne Spargeln*

Fr. 58.-

- *Filetto di manzo Black Angus Irlandese gratinato alle erbette – tartufo nero – pure di patate*
- *Irländisches Rindsfilet Black Angus mit Kräuter gratiniert – Schwarzer Trüffel– Kartoffelpüree*

Fr. 68.-

Specials

- *Capretto della Vallemaggia al forno – jus alle erbe – patate e verdure novelle*
- *Geschmortes Gitzi vom Vallemaggia – Kräuterjus – Kartoffeln – Frühlingsgemüse*

Fr. 58.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi*
- *Schweizer Kalbskötlette - Schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen*

Fr. 68.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

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

Fr. 54.-

- *Moro Oceanico "Glacier 51" – salsa miso – spezie orientali – spinacino novello – puré di patate viola*
- *Schwarzer Seehecht "Glacier 51" – Miso Sauce – Orientalische Gewürze – Jungspinat – Kartoffelpüree*

Fr. 58.-

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 Guanaja –fragole– gelato al fiordilatte*
- *Warmes Schokoladentörtchen Guanaja – Erdbeeren – Fiordilatte Eis*

Fr. 18.-

- *Mousse di lamponi – crumble al cocco – coulis e sorbetto al mango*
- *Himbeermousse – Kokosnuss Crumble – Mango sorbet*

Fr. 18.-

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

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla vaniglia del Madagascar – croccantino di pistacchio di Bronte – amarene*
- *Vanille Halbgefrorenes – Bronte Pistazien-Crunch –Kirschen*

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>