



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 asparagi bianchi – uovo cbt – salsa Bolzanina

Komposition von weissen Spargeln – Sous-Vide Ei – Bolzanina Sauce

Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne

Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Trüffel – Champagner Schaum

Melanzana frita – di fior di latte – pomodoro

Frittierte Aubergine – Fior di latte – Tomaten

Mousse al limone – sorbetto al cioccolato bianco – more fresche

Zitronen Mousse – Weisses Schokoladen Sorbet – Frische Brombeeren

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 112.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 102.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 92.-</i>

Antipasti

- *Carciofo fritto – ricotta della valle Maggia – menta – acciughe del Cantabrico*

- *Frittierte Artischocke – Valle Maggia Ricotta – Minze – Cantabrico Sardellen*

Fr 34.-

- *Asparagi bianchi della foresta nera – uovo cbt – tartufo nero – salsa Bolzanina*

- *Weisse Spargeln aus dem Schwarzwald – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Bolzanina Sauce*

Fr 36.-

- *Composizione di vitello nostrano e tonno rosso del Mediterraneo – salsa tonnata – legumi in agrodolce*

- *Komposition von lokalem Kalb und roter Thunfisch aus dem Mittelmeer – Thunfischsauce – Süss-Sauer*

Gemüse

Fr 38.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – pistacchio – gel di albicocca – pan brioches*

- *Entenleberterrinen – Pistazie – Aprikosen Gelee – Brioche Brot*

Fr 39.-

Zuppa

- *Zuppa di mare “da Enzo “*

- *Meeres Suppe “da Enzo “*

Fr 45.-

Primi Piatti

- *Cappelletti di melanzane – fior di latte – pomodoro – basilico – sbrinz*
- *Cappelletti gefüllt mit Aubergine – Fior di latte – Tomaten – Basilikum – Sbrinz*

Fr. 34.-

- *Risotto ai pistilli di zafferano – carpaccio di scampi*
- *Risotto mit Saffran Schoten – Scampi Carpaccio*

Fr. 38.-

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

Fr. 42.-

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

Fr. 58.-

Secondi di Terra

- *Guancetta di vitello svizzero brasata al Merlot ticinese – polenta dei Terreni alla Maggia*
- *Schweizer Kalbsbäckchen geschmort in Tessiner Merlot – Polenta von Terreni alla Maggia*

Fr. 58.-

- *Carré d'agnello irlandese in crosta d'erbe aromatiche – crocchette di patate – verdure novelle*
- *Irländisches Lammcarré in aromatischer Kräuterkruste – Kartoffel Kroketten – Gemüse*

Fr. 62.-

- *Ribeye di “Luma Beef” svizzero grigliato al pepe della valle Maggia – purè di patate – verdure*
- *Ribeye von Schweizer “Luma Beef” grilliert mit Valle Maggia Pfeffer – Kartoffelpüree – Gemüse*

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 Kalbskotlette - 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.-

- *Sogliola della Bretagna al burro – champagne – tartufo nero – riso basmati*
- *Seezunge aus Bretagne an Butter – Champagner – Schwarzer Trüffel – Basmati Reis*

Fr. 62.-

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 – sorbetto alla noce di cocco – fragole fresche*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Kokosnuss Sorbet – Frische Erdbeeren*

Fr. 19.-

- *Semifreddo al croccantino di nocciole piemontesi – albicocche candite – gelato al caffè*
- *Halbgefrorenes aus Piemont Haselnüsse – Kandierte Aprikosen – Café Eis*

Fr. 19.-

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

Fr. 19.-

- *Delizie ai lamponi – mousse – cremoso – sorbetto*
- *Himbeerköstlichkeiten – Mousse – Cremoso – Sorbet*

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>	2023	<i>Fr. 10.- p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu (Fr)</i>	2015	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia</i>	2022	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	2019	<i>Fr. 16.- p.B.</i>