



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

*Fiori di zuccina fritti ripieni di ricotta e mozzarella fiordilatte – pomodori – avocado – cipolla rossa di Tropea
marinata*

*Zucchiniblüten frittiert mit Ricotta und Mozzarella Fiordilatte gefüllt – Tomate – Avocado – Marinierte Rote
Tropea Zwiebeln*

*Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero primaverile – schiuma allo champagne
Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Frühlings Trüffel – Champagnerschaum*

*Asparagi bianchi alla griglia – salsa Bolzanina – broccolo selvatico
Weisse Spargeln vom Grill – Bolzaninasauce – Wilder Broccoli*

*Mousse di limoni bio – crumble alle mandorle – gelato alla liquirizia
Bio Zitronen Mousse – Mandel Crumble – Lakritz Eis*

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<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

*Fiori di zuccina fritti ripieni di ricotta e mozzarella fiordilatte – pomodori – avocado – cipolla rossa di Tropea
marinata*

*Zucchiniblüten frittiert mit Ricotta und Mozzarella Fiordilatte gefüllt – Tomate – Avocado – Marinierte Rote
Tropea Zwiebeln*

Fr 29.-

- Duetto di foie gras d'anatra – gelatina di crodino – arachidi – pan brioches

- Entenleberterriner Duett – Crodinogele – Erdnüsse – Brioche Brot

Fr 38.-

- Pralina di granchio reale dell'Alaska – aragostella – sedano – mela verde – maionese al limone

- Alaska Kaiserkrabbe Praline – Languste – Sellerie – Grüner Apfel – Zitronen Mayonnaise

Fr 45.-

*- Tartar di manzo "Swiss Black Angus" – asparagi bianchi in agrodolce – salsa bolzanina – focaccia al pepe della
Valle Maggia*

- Rindstartar "Swiss Black Angus" – Weisse Spargeln – Bolzaninasauce – Valle Maggia Pfeffer Focaccia

Fr 45.-

Zuppa

- Crema di asparagi verdi – uovo bio nostrano affogato – tartufo nero primaverile

- Grüne Spargelcreme – Lokales Pochiertes Bio Ei – Schwarzer Frühlings Trüffel

Fr. 32.-

Primi Piatti

- *Risotto carnaroli – pistilli di zafferano – sbrinz – gallinacci*

- *Carnaroli Risotto – Safran – Sbrinz – Pfifferlinge*

Fr. 32.-

- *Bottoni di pasta fresca – ripieni di coniglio nostrano – crema di patate – pesto – olive Taggiasche*

- *Hausgemachte Bottoni Ravioli – Gefüllt mit Lokalem Kaninchen – Kartoffelcreme – Pesto – Taggiasche Oliven*

Fr. 34.-

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

- *Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Frühlings Trüffel – Champagnerschaum*

Fr. 38.-

- *Spaghettoni “da Enzo” – aragostella del Sudafrica – cippollotti – pomodoro e peperoncino*

- *Spaghettoni “da Enzo” – Südafrikanische Languste – Frühlingszwiebeln – Tomaten und Peperoncino*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Lombatina di agnello Scozzese alla senape di Meux – crochette di patate e porri – verdure novelle*
- *Schottisches Lamm-Carré – Peperoncino – Zitrone – Rosmarin – Frühlingsgemüse – Kartoffeln*

Fr. 54.-

- *Costoletta di vitello svizzera alle erbe aromatiche – tartufo nero – patate e verdure novelle*
- *Schweizer Kalbskotlette mit Kräuterkruste – Schwarze Trüffel – Kartoffel– Frühlingsgemüse*

Fr. 58.-

- *Filetto di manzo Black Angus irlandese al pepe della valle Maggia – composta di cipolle rosse – pure di sedano rapa*
- *Irländisches Rindsfilet Black Angus mit Valle Maggia Pfeffer – Rote Zwiebeln– Selleriepüree*

Fr. 65.-

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.-

- *Spiedino di crostacei – aragostella – gambero Black Tiger e scampo del Sudafrica alla provenzale*
- *Krustentierespiess – Languste – Black Tiger Riesengarnele – Südafrikanische Scampi Provenzale*

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 Valrhona – cremoso al frutto della passione– gelato alla vaniglia*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Cremige Passionsfrucht – Vanille Eis*

Fr. 18.-

- *Mousse alle fragole – bisquit ai mirtilli – sorbetto al lampone*
- *Erdbeer Mousse – Heidelbeeren Bisquit – Himbeer Sorbet*

Fr. 18.-

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

Fr. 18.-

- *Semifreddo alla stracciatella – ciliegie marinate – gelato al caramello*
- *Stracciatella Halbgefrorenes – Marinierte Kirschen –Karamell Eis*

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>	2021	<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>	2020	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	2019	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Serenade Moscato giallo Passito – Kaltern, Alto Adige</i>	2013	<i>Fr. 16.-p.B</i>