

# RISTORANTE 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. 112.-  
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 102.-  
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 92.-

**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*

*Insalatina invernale – tartar di barbabietola – rape invernali – avocado – roquefort – focaccia*

*Winterlicher Salat – rote Bete Tartar – Winterrübe – Avocado – Roquefort – Focaccia*

\*\*\*

*Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo Champagne*

*Hausgemachte Tagliolini – schwarzer Trüffel – Champagner Schaum*

\*\*\*

*Carciofo fritto – uovo di quaglia – crema di topinanbur*

*Frittierte Artischocke – Wachtelei – Topinanbur Creme*

\*\*\*

*Semifreddo allo Zabaione – amaretti – crocantino di nocciole – lamponi*

*Zabaione Halbgefrorenes – Amaretti – Haselnuss Crunch – Himbeeren*

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 96.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 86.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 76.-</i>

## *Antipasti*

- *Insalatina invernale – tartar di barbabietola – rape invernali – avocado – roquefort – focaccia*

- *Winterlicher Salat – rote Bete Tartar – Winterrübe – Avocado – Roquefort – Focaccia*

*Fr 28.-*

- *Branzino Bretono marinato – polipo grigliato – puntarelle – maionese di peperoni*

- *Marinierter Bretonischer Wolfsbarsch – gegrillter Tintenfisch – Puntarelle – Peperoni Mayonnaise*

*Fr 35.-*

- *Carpaccio di manzo Black Angus – tartufo nero – rafano – germogli selvatici*

- *Rindscarapaccio vom Black Angus – schwarzer Trüffel – Meerrettich – wilde Sprossen*

*Fr. 38.-*

- *Terrina di foie gras d'anatra – mela cotogna – mela verde – pan brioches*

- *Entenleberterrine – Quitte – grüner Apfel – Brioche*

*Fr 39.-*

## *Zuppa*

- *Zuppa di Topinanbur – uovo affogato – tartufo nero*

- *Topinanbursuppe – poschiertes Ei – schwarzer Trüffel*

*Fr. 32.-*

## *Primi Piatti*

- *Gnocchetti di patate e spinaci – crema di castelmagno – carciofi*
- *Kartoffel und Spinat Gnocchi – Castelmagno Käse – Artischocken*

*Fr. 29.-*

- *Risotto Carnaroli – crema di cipolle – foie gras scottato – nocciole piemontesi – marsala*
- *Risotto Carnaroli – Zwiebel Creme – angebratene Foie Gras – Piemontesische Nüsse - Marsala*

*Fr.36.-*

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

*Fr. 38.-*

- *Raviolo aperto – limone – gambas Argentino*
- *Offener Raviolo – Zitrone – Argentinische Risencrevetten*

*Fr. 38.-*

## *Secondi di Terra*

- *Petto di Faraona – scalogno confit – purè di topinanbur – Jus al balsamico*
- *Perlhuhnbrust – Schalotten Confit – Topinanbur Püree – Balsamico Jus*

*Fr. 52.-*

- *Lombatina di Renna Svedese – cavolo rosso – marmellata di ribes – Spätzli*
- *Schwedischer Renntierrücken – Rotkohl – Johannisbeeren – Spätzli*

*Fr. 54.-*

- *Entrecôte di manzo dei Grigioni – crosta di senape e erbe aromatiche – purè di patate*
- *Rindsentrecôte aus Graubünden – Senf und Kräuter Kruste – Kartoffelpüree*

*Fr. 64.-*

### *Servita in due portate (min. 2 Pers.) / Zwei Gänge Service (min. 2 Pers.)*

- *Costata di vitello dei grigioni - tartufo nero “oppure” ai funghi*
- *Kalbskotlette aus dem Bündnerland - schwarzer Trüffel „oder“ Pilzen*

*Fr. 72.-p.p.*

## *Secondi di Mare e Lago*

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

*Fr. 54.-*

- *Moro Oceanico Glacier 51 – crema al curry rosso e cocco – riso integrale – pack coi*
- *Schwarzer Seehecht Glacier 51 – rote Curry und Kokosnuss Creme – brauner Reis – Pack Coi*

*Fr. 58.-*

### *Secondo arrivi / Nach verfügbakeit*

- *Branzino oppure Rombo selvatico intero - alla mediterranea – al forno*  
*Servito in due portate (min. 2 Pers.)*
- *Ganzer Wildfang Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla Mediterranea – im Ofen*  
*Zwei Gänge Service (min. 2 Pers.)*

*Fr. 72.-p.p.*

## *Formaggi / Käse*

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

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

*Fr. 18.-*

## *Dolci / Dessert*

- *Crostatina al frutto della passione – meringa flambé – Mango*

- *Passionsfrucht Tarte – flambierte Meringues – Mango*

*Fr. 18.-*

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – mandarini glassati – sorbetto di arancia rossa*

- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Glassierte Mandarinen – rote Orangen Sorbet*

*Fr. 18.-*

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

*Fr. 18.-*

- *Semifreddo al caffè e vaniglia – gel di Kaki – sorbetto al cioccolato*

- *Kaffee und Vanille Halbgefrorenes – Kaki Gel – Schokoladen 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 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\* e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda e Nuova Zelanda\*

/ Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA\* / Renna Svedese / Selvaggina Svizzera, Austria, Nuova Zelanda\*

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, Oceano Atlantico, Sudafrica, Giappone, Portogallo, Mare del Nord, Isole Faroe, Mediterraneo

\*Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA

## *Vini da Dessert*

<i>Moscato d'Asti – Vecchia Volpe dei Baulli, Santo Stefano(1)</i>		<i>Fr. 8.50 p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu</i>	<i>2015</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia (1)</i>	<i>2019</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan (1)</i>	<i>2018</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>