



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 pomodori estivi del piano di Magadino – burrata – maionese al basilico km 0
Komposition von Sommer Tomaten aus dem Piano di Magadino – Burrata – Basilikum Mayonnaise km 0

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

Fiore di zuccina alla mediterranea fritto
Frittierte Zucchini Blüten alla Mediterranea

Mousse alla noce di cocco – mango – sorbetto esotico
Kokosnuss Mousse – Mango – Exotische-Früchte Sorbet

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

Antipasti

- *Composizione di pomodori estivi del piano di Magadino – burrata – maionese al basilico km o*
- *Komposition von Sommer Tomaten aus dem Piano di Magadino – Burrata – Basilikum Mayonnaise km o*

Fr 34.-

- *Vitello tonnato “Da Enzo”*
- *Vitello Tonnato “Da Enzo”*

Fr 36-

- *Terrina di foie gras d'anatra – carpaccio di scampi – scampo marinato del Sudafrica – mango – brioches*
- *Entenleberterriner – Scampi Carpaccio – Mariniertes Südafrikanischer Scampo – Mango – Brioche*

Fr 45.-

- *Astice blu Bretonne – avocado – wasabi – anguria*
- *Bretonischer Blauer Hummer – Avocado – Wasabi – Wassermelone*

Fr 55.-

Zuppa

- *Gazpacho e granchio reale dell'Alaska*
- *Gazpacho und Kaiserkrabbe aus Alaska*

Fr 39.-

Primi Piatti

- *Cappelletti di ricotta e mozzarella di bufala – pesto – olive taggiasche – schiuma di pomodoro*
- *Cappelletti gefüllt mit Ricotta und Büffelmozzarella – Pesto – Oliven Taggiasche – Tomaten Schaum*

Fr. 34.-

- *Risotto aquerello – crudo di gambero rosso Mazara del Vallo – Champagne – lime – erba cipollina*
- *Aquerello Risotto – Rohe rote Garnele Mazara del Vallo – Champagne – Limetten – Schnittlauch*

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

- *Galletto nostrano al peperoncino – limone – rosmarino – paprika – crocchette di patate*
- *Tessiner Mistkratzerli mit Peperoncino – Zitrone – Rosmarin – Paprika – Kartoffelkroketten*

Fr. 54.-

- *Stracotto di vitello e polpettina di filetto di vitello svizzero – tartufo nero – polenta gialla cremosa*
- *Geschmorter Kalbsbraten und Schweizer Kalbsfiletbällchen – Schwarzer Trüffel – Gelbe Polenta*

Fr. 58.-

- *“Luma Beef” entrecôte di manzo – pepe della valle Maggia – broccolo selvatico – purè di patate*
- *“Luma Beef” Rindsentrecôte – Valle Maggia Pfeffer – Wilder Broccoli – Kartoffelpüree*

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.-

- *Fritto di lago e mare – persico e luccioperca del lago Maggiore – triglia di scoglio – gambas*
- *Frittiert vom See und Meer – Egli und Zander aus dem Lago Maggiore – Felsenmeeräsche – Gambas*

Fr. 59.-

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 al cardamomo – lamponi*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Kardamom -Gelato – Himbeeren*

Fr. 18.-

- *Opéra all'albicocca e cioccolato bianco caramellato – sorbetto di albicocca*
- *Opéra von Aprikosen und karamellisierte Weisse Schokolade – Aprikosen Sorbet*

Fr. 18.-

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

Fr. 18.-

- *Mousse di fragola e vaniglia del Madagascar – fragole – sorbetto*
- *Erdbeer und Vanille Mousse aus Madagascar – Erdbeeren – 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*, 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>