

# BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





## Per cominciare...

<b>Crema di asparagi verdi e aglio orsino</b> con uovo perfetto 3	15.- +2.-
<b>Quiche al porro tiepida</b> 1,3,7 servita con misticanza e crema di formaggio fresco di capra <i>dell'Azienda Agricola la Ghiandaia di Maggia</i>	16.-
<b>Carpaccio di barbabietole</b> 8,10,12 con verdure sott'aceto e mandorle tostate	17.-
<b>Insalata Tentazioni</b> 1,6,8,10 misticanza con pomodorini cherry, carote, ravanelli, crostini di pane e semi e salsa della casa	13.-
<b>Verde con semi e crostini</b> 1,6,8,10 misticanza con semi misti, crostini di pane e salsa della casa	8.-



## Intermezzo...

½ porz.

### Gnocchi di patate fatti in casa

<b>I classici al burro e salvia</b> <i>1,3,7</i>	19.-	22.-
<b>Di stagione con pesto all'aglio orsino</b> <i>1,3,7</i>	20.-	23.-
<b>Al gorgonzola, pere e noci</b> <i>1,3,7,8</i>	20.-	25.-

**Tagliolini all'uovo fatti in casa** *1,3,6,7,10* 21.- 26.-  
con uovo perfetto, spuma di parmigiano  
e polvere di pancetta

**Tartare (70gr) e midollo** *1,4,9,10,12* 24.-  
Tartare di manzo  
servito su midollo di manzo gratinato alla provençale  
(attesa circa 15 Min... ma ne vale la pena)



## Per continuare...

**Petto d'anatra all'arancia** <sup>1,7,9,10,12</sup> 39.-  
servito con lenticchie beluga, verdure  
e salsa all'arancia

**Manzo *Black Angus* ticinese**  
*Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese*  
*Selezionato da Rapelli*

**Tagliata di entrecôte** (ca. 220gr) <sup>9,10,12</sup> 45.-  
*Frollatura 3 settimane*  
servita con patate al forno e asparagi verdi grigliati

**Filetto di manzo svizzero** <sup>9,10,12</sup>  
servito con patate al forno e asparagi verdi grigliati  
**Lady's cut** (ca. 150gr) 48.-  
**Gentleman's cut** (ca. 200gr) 54.-

**Agnello Rolls Royce** <sup>7,10,11,12</sup> 45.-  
Costolette di agnello  
servite con hummus di carote gialle, chips di carote  
e salsa chimichurri

**Gamberoni "Black Tiger"** 39.-  
**al curry rosso e latte di cocco** <sup>2,4,5,6,8,11</sup>  
serviti con patate, melanzane baby e pack choi,  
arachidi e coriandolo  
(attenzione! leggermente piccante!)



## Prima di finire...

### "Düi tochetin da formacc" <sup>1,7,8,12</sup>

Duo di formaggi ticinesi  
serviti con mostarda ai fichi *Sandro Vanini*  
e miele ticinese

14.-

## Per finire...

### Mini Tentazione

proposta del giorno

6.-

### Fragole e meringhe <sup>3</sup>

un classico rivisitato!

14.-

### Semifreddo al cocco <sup>7,3</sup>

con ananas caramellato, salsa piña colada  
e basilico thailandese

14.-

### Gelati

1 pallina

4.50

- Vaniglia <sup>3, 7</sup>
- Cioccolato <sup>6, 7, 8</sup>
- Nocciola <sup>6, 7, 8</sup>

### Sorbetti

1 pallina

4.50

- Mango
- Fragola
- Lampone
- Limone e Basilico thailandese

+ Supplemento panna montata <sup>7</sup>

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

*Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin,  
Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto*



# WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



## Zum Starten...

<b>Grüne Spargelsuppe mit Bärlauch</b>	15.-
mit Oeuf-Parfait <i>3</i>	+2.-
<b>Lauwarme Lauch-Quiche</b> <i>1,3,7</i>	16.-
mit grünem Salat und Ziegenfrischkäsen-Crème <i>vom Azienda Agricola la Ghiandaia in Maggia</i>	
<b>Randencarpaccio</b> <i>8,10,12</i>	17.-
mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Mandeln	
<b>Salat "Tentazioni"</b> <i>1,6,8,10</i>	13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten, Radieschen, Croutons und Kernen mit Haus-Dressing	
<b>Grüner Salat mit Croutons und Kernen</b> <i>1,6,8,10</i>	8.-
Gemischter Blattsalat mit Croutons, Kernen und Haus-Dressing	



## Dazwischen...

1/2 Portion

### Hausgemachte Kartoffelgnocchi

<b>Klassisch mit Butter und Salbei</b> <i>1,3,7</i>	19.-	22.-
<b>Mit Bärlauchpesto</b> <i>1,3,7</i>	20.-	23.-
<b>Mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen</b> <i>1,3,7,8</i>	20.-	25.-

**Hausgemachten Tagliolini all'uovo** *1,3,6,7,10* 21.- 26.-  
mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum  
und Speckstreusel

**Rindstatar (70gr)** *1,4,9,10,12* 24.-  
mit Knochenmark à la provençale  
auf einem Markbein serviert  
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)



## Es geht weiter...

**Entenbrust an Orangesauce** *1,7,9,10,12* 39.-  
serviert mit Beluga-Linsen und Gemüse

**Black-Angus-Rind aus dem Tessin** *7,9,10,12*  
*Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese*  
*Ausgewählt von Rapelli*

**Tagliata von Entrecôte (ca. 220 g)** 45.-  
*3 Wochen gereift*  
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grünen Spargel

**Filet vom schweizer Rind** *7,9,10,12*  
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grüne Spargeln

**Lady's cut (ca. 150gr)** 48.-

**Gentleman's cut (ca. 200gr)** 54.-

**Lamm „Rolls Royce“** *7,10,11,12* 45.-  
Lammkoteletts  
serviert mit Hummus aus gelben Karotten,  
Karottenchips und Chimichurri-Sauce

**«Black Tiger» Garnelen** 39.-  
**an rote Curry und Kokosnussmilch Sauce**  
serviert mit Kartoffeln, Baby-Auberginen,  
Pak Choi, Erdnüsse und Koriander *2,4,5,6,8,11*  
(Achtung! Leicht scharf!)



## Etwas Käse?

### „Düi tochetin da formacc“ <sup>1,7,8,12</sup>

Duo vom Tessiner Käse

serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*  
und Tessiner Honig

14.-

## und zum Schluss...

### Mini Tentazione

kleines Tagesangebot

6.-

### Erdeeren und Meringue <sup>3</sup>

ein Klassiker neu interpretiert!

14.-

### Kokosnuss-Halbgefrorenes <sup>3,7</sup>

mit karamellisierter Ananas, Piña-Colada-Sauce  
und thailändischem Basilikum

14.-

### Hausgemachten Eissorten

1 Kugel

4.50

- Vanille <sup>3,7</sup>
- Schokolade <sup>6,7,8</sup>
- Haselnuss <sup>6,7,8</sup>

### Hausgemachten Sorbets

1 Kugel

4.50

- Mango
- Erdbeere
- Himbeere
- Zitrone und Thai-Basilikum

+ Zuschlag Rahm <sup>7</sup>

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,  
Himbeergeist, Vodka

*Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,  
Himbeergeist, Vodka*



# BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



## Antipasti

- Crème d'asperges vertes avec de l'ail des ours** 15.-  
et un œuf parfait 3 2.-
- Quiche tiède aux poireaux** 1,3,7 16.-  
servie avec des feuilles de salade verte  
et une crème de fromage frais de chèvre  
*de la ferme la Ghiandaia à Maggia*
- Carpaccio de betteraves** 8,12,12 17.-  
avec des légumes marinés et des amandes grillées
- Salade Tentazioni** 1,6,8,10 13.-  
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,  
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison
- Salade verte avec graines et croûtons** 1,6,8,10 8.-  
feuilles de salade verte avec graines, croûtons  
et sauce maison



## Primi piatti

½ portion

### Gnocchi de pommes de terre *maison*

Classiques au beurre et à la sauge <i>1,3,7</i>	19.-	22.-
Avec du pesto à l'ai des ours <i>1,3,7</i>	20.-	23.-
Au gorgonzola, poires et noix <i>1,3,7,8</i>	20.-	25.-

**Tagliolini *maison*** *1,3,6,7,10* 21.- 26.-  
avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan  
et de la poudre de bacon

**Tartare de bœuf** *1,4,9,10,12* 24.-  
servi sur de la moelle de bœuf à la provençale  
(attente d'environ 15 min)



## Piatti principali

**Magret de canard à l'orange** *1,7,9,10,12* 39.-  
servi avec des lentilles beluga, des petits légumes  
et une sauce à l'orange

**Bœuf Black Angus du Tessin** *9,10,12*  
*Azienda Agricola La Pastorella, Villa Luganese*  
*Sélectionné par Rapelli*

**Tagliata d'entrecôte** (env. 220 g) 45.-  
*Maturation 3 semaines*  
servie avec des pommes de terre au four  
et des asperges vertes grillées

**Filet de bœuf suisse** *7,9,10,12*  
servi avec pommes de terre au four  
et asperges vertes grillées

**Lady's cut** (ca. 150gr) 48.-  
**Gentleman's cut** (ca. 200gr) 54.-

**Agneau Rolls Royce** *7,10,11,12* 45.-  
Côtelettes d'agneau  
servies avec houmous de carottes jaunes,  
chips de carottes et sauce chimichurri

**Gambas «Black Tiger»** 39.-  
**au curry rouge et lait de coco** *2,4,5,6,8,11*  
servies avec pommes de terre, mini-aubergines,  
pak choï, cacahuètes et coriandre  
(attention! Légèrement piquante!)



## Fromage

### Duo de fromages régionaux <sup>1,7,8,12</sup>

servis avec moutarde aux figues *Sandro Vanini*  
et miel du Tessin

14.-

## Dessert

### Mini Tentazione

proposition du jour

6.-

### Fraise et Meringue

un classique revisité

14.-

### Parfait à la noix de coco <sup>3,7</sup>

avec de l'ananas caramélisé, sauce piña colada  
et basilic thaï

14.-

### Glaces maison

1 boule

4.50

- Vanille <sup>3,7</sup>
- Chocolat <sup>6, 7, 8</sup>
- Noisette <sup>6, 7, 8</sup>

### Sorbets maison

1 boule

4.50

- Mangue
- Fraise
- Framboise
- Citron et basilic thaï

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

*Rum, Nocino, Sântis Cream, Gin, Amaretto,  
Eau de vie de framboise, Vodka*



In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedere informazioni al personale di servizio e/o consultare la lista sottostante:

### **Allergeni**

1. *Cereali con glutine*
2. *Crustacei*
3. *Uova*
4. *Pesce*
5. *Arachidi e derivati (nocioline)*
6. *Soia*
7. *Latte e lattosio*
8. *Frutta a guscio*
9. *Sedano*

10. *Senape*
11. *Semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti*
13. *Lupini*
14. *Molluschi*

### **Provenienza del pane**

*Panetteria Philipona, Tenero, Svizzera*

*Pane Carasao: Italia*

### **Provenienza della carne**

*Manzo: Svizzera*  
*Anatra: Francia, Ungheria*  
*Agnello: Nuova Zelanda*  
*Gamberi: Vietnam*

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal und/oder konsultieren Sie die nachstehende Liste:

### **Allergene Lebensmittel**

1. *Glutenhaltige Getreide*
2. *Krebstiere*
3. *Eier*
4. *Fische*
5. *Erdnüsse*
6. *Sojabohnen*
7. *Milch und Laktose*
8. *Hartschalenobst (Nüsse)*

9. *Sellerie*
10. *Senf*
11. *Sesamsamen*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite*
13. *Lupinen*
14. *Weichtiere*

### **Brotherkunft**

*Panetteria Philipona*  
*Tenero, Schweiz*  
*Pane Carasao, Italien*

### **Fleisch- und Fischherkunft**

*Rind: Schweiz*  
*Ente: Frankreich, Ungarn*  
*Lamm: Neuseeland*  
*Garnelen: Vietnam*

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, demandez des informations auprès du personnel de service et/ou consultez la liste ci-dessous :

### **Allergènes**

1. *Céréales contenant du gluten*
2. *Crustacés*
3. *Oeufs*
4. *Poissons*
5. *Cacahuètes*
6. *Fèves de soja*
7. *Lait (y compris lactose)*
8. *Fruits à coque (noix)*
9. *Céleri*
10. *Moutarde*

11. *Graines de sésame*
12. *Dioxyde de soufre et sulfites*
13. *Lupins*
14. *Mollusques*

### **Origine du pain**

*Panetteria Philipona*  
*Tenero, Suisse*

*Pane Carasau: Italie*

### **Origine de la viande**

**Origine de la viande**  
*Boeuf: Suisse*  
*Canard: France, Hongrie*  
*Agneau: Nouvelle Zelande*  
*Gambas: Vietnam*

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%