

# BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





## Un calice di vino?

### Spumante

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-  
*Glera*  
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta DOCG – Satèn -BIO 11.-  
*Chardonnay*  
Ronco Calino, Lombardia

### Bianco

Chardonnay 2023 7.50  
Pitars, Friuli

Spasù, Roero Arneis DOCG 2023 8.-  
*Arneis*  
Azienda Agricola Antonio Coscia

### Rosso



Chianti Classico DOCG 2019 9.50  
*Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*  
Tenuta Casenuove, Toscana



Castanar 2020 11.-  
*92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon*  
Roberto e Andrea Ferrari, Capolago



## Per cominciare...

**Insalata Tentazioni** *1,4,8, 10* 13.-  
Misticanza con pomodorini cherry, carote,  
ravanelli, crostini di pane e semi  
e salsa della casa

**Carpaccio di barbabietole colorate** *7,8,10* 17.-  
con insalatina, formaggio fresco, senape sott'aceto  
e mandorle tostate

**Crema di patate e porro** *7* 15.-

**Timballo allo yogurt e aneto** *1,7* 17.-  
con insalatina di cetriolo e crumble di pomodori secchi

## Intermezzo... 1/2 porz.

**Ravioli fatti in casa** *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-  
ripieni di patate e serviti su fonduta di taleggio e nocciole  
tostate

**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)

**Tagliolini all'uovo fatti in casa** 22.- 27.-  
**alla carbonara** *1,3,6,7,10,12*  
con uovo perfetto, spuma di parmigiano e polvere di pancetta



## Per continuare...

**Cavolfiore al forno** *8,10* 29.-  
con salsa alla senape, mandorle tostate e coriandolo

**Guancette di maiale brasate al Merlot** *7,9,12* 39.-  
con crostone di polenta e crema di ratatouille

**Short rib di manzo con salsa BBQ** *1,7,9* 42.-  
con purea di patate e barba dei frati

**Gamberoni "Black Tiger"** 41.-  
**con salsa satay e verdure** *2,4,5,6,8,11*  
serviti con pak choi, zenzero, soia, taccole, arachidi,  
sesamo e coriandolo

## Prima di finire...

**"Düi tochetin da formacc"** *1,7,8,12* 14.-  
Duo di formaggi ticinesi, mostarda ai fichi, miele ticinese  
e noci caramellate



## Per finire...

### Mini Tentazione

8.-

Proposta del giorno

*Rivolgersi al personale di servizio per conoscere gli allergeni*

### Tartelletta tiepida alle pere e cioccolato

16.-

con gelato alla vaniglia *1,3,5,6,7,8*

### Tortino alla polenta *3,5,6,7,8*

16.-

ganache al cioccolato bianco e filetti di arancia

## Gelati e sorbetti fatti in casa

Vaniglia Bourbon *3, 7*

Cioccolato *6, 7, 8*

Mandarino

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata *7*

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

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. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi e derivati (noccioline)
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 della carne

Maiale: Svizzera  
Manzo: Svizzera  
Gamberoni: Vietnam



# WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



## Ein Glas Wein?

### Schaumwein

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-  
*Glera*  
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta DOCG – Satèn -BIO 11.-  
*Chardonnay*  
Ronco Calino, Lombardia

### Weisswein

Chardonnay 2023 7.50  
Pitars, Friuli

Spasù, Roero Arneis DOCG 2023 8.-  
*Arneis*  
Azienda Agricola Antonio Coscia

### Rotwein



Chianti Classico DOCG 2019 9.50  
*Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*  
Tenuta Casenuove, Toscana



Castanar 2020 11.-  
*92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon*  
Roberto e Andrea Ferrari, Capolago



## Zum Starten...

- Salat "Tentazioni"** *1,4,8,10* 13.-  
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten,  
Radieschen, Croutons und Kernen  
mit Haus-Dressing
- Randencarpaccio** *7,8,10* 17.-  
mit Salat, Frischkäse, Senfkörner und geröstete Mandeln
- Kartoffeln-Lauchcrèmesuppe** *7* 15.-
- Joghurt-Dill-Terrine** *1,7* 17.-  
mit Gurkensalat und Streusel von getrockneten Tomaten

## Dazwischen...

- Hausgemachte Ravioli** *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-  
gefüllt mit Kartoffeln, serviert auf einem Taleggio-Käsespiegel  
und gerösteten Haselnüssen
- Rindstartar (70gr)** *1,4,9,10,12* 24.-  
mit Knochenmark à la provençale  
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)
- Hausgemachten Tagliolini all'uovo** 22.- 27.-  
**nach Carbonara Art** *1,3,6,7,10,12*  
mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum und Speckstreusel





## Es geht weiter...

**Blumenkohl** *8,10* 29.-  
Im Ofen gebackenen, serviert mit Senfsauce,  
gerösteten Mandeln und Koriander

**Schweinebäckchen  
im Merlot geschmort** *7,9,12* 39.-  
serviert mit Polenta-Krokant und Ratatouille-Creme

**Short rib vom Rind mit BBQ-Sauce** *1,7,9* 42.-  
serviert mit Kartoffelpüree und Mönchsbart

**Riesenkrevetten „Black Tiger“** *2,4,5,6,8,11* 41.-  
**an Satay-Sauce**  
serviert mit Pak Choi, Ingwer, Sojabohnen, Erdnüssen,  
Sesam und Koriander

## Etwas Käse?

**Duo vom Tessiner Käse** *1, 7, 8, 12* 14.-  
mit Feigensenf, Tessiner Honig und karamellisierten Walnüsse



## und zum Schluss...

### Mini Tentazione

kleines Tagesdessert

*Für Allergenen wenden Sie sich an das Servicepersonal*

8.-

### Warmes Birnen-Schokoladen-Törtchen

mit Vanilleglace 1,3,5,6,7,8

16.-

### Polenta-Törtchen 3,5,6,7,8

mit weißer Schokoladenganache und Orangenfilets

16.-

### Hausgemachten Glaces und Sorbets

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade 6, 7, 8

Mandarine

Mango

1 Kugel

4.50

+ Zuschlag Rahm 7

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

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*

#### **Fleisch- und Fischherkunft**

Schwein: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Riesenkrevetten:  
Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST