# BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

## Per cominciare…

**Antipasto autunnale** *1,3,7,8,12* 19.-
paté di coscia di lepre *fatto in casa*,
brioche tiepida, granella di pistacchio tostato
e chutney alle prugne

**Tegamino** *1,5,7,8* 15.-
Reblochon al tegamino con miele, fichi, nocciole,
chips di prosciutto crudo e *Pepe della Vallemaggia*
servito con crostone di *Pane Vallemaggia*

**Insalata Tentazioni** *1,6,8,10,11* 13.-
misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

**Verde con semi e crostini** *1,6,8,10,11* 8.-
misticanza con semi misti, crostini di pane
e salsa della casa

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Intermezzo…

**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)

## Pasta fatta in casa…

| | ½ porz. | |
|---|---|---|
| **Il classico** *1,3,7*<br>Gnocchi di patate al burro e salvia | 19.- | 22.- |
| **Patate e zucca** *1,3,7, 8*<br>Gnocchi di patate<br>serviti su letto di purea di zucca, con amaretti,<br>semi e olio ai semi di zucca | 20.- | 25.- |
| **Tagliolini all'uovo** *1,3,6,7,10*<br>con uovo perfetto, spuma di parmigiano<br>e polvere di pancetta | 21.- | 26.- |
| **Pappardelle** *1,3,6,7,10*<br>con finferli trifolati | 22.- | 27.- |

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Per continuare…

**Lombata di capriolo** *1,3,7,8,9,12* 45.-
servita con spätzli fatti in casa,
castagne caramellate, purea di cavolo rosso,
marmellata di mirtilli rossi e fichi freschi

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

**Tagliata di entrecôte (ca. 220gr)** *3,9,12* 45.-
*Frollatura 3 settimane*
servita con flan di patate e cardoncelli grigliati

**Filetto di branzino al beurre blanc** *7,8,12* 39.-
servito su purea di zucca
con dadolata di zucca e patate al timo,
semi e olio ai semi di zucca

## Prima di finire…

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

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Per finire…

**Cioccolato, pere e nocciole** *1,3,6,7,8* 15.-
Tartellette con cremoso al cioccolato
gianduia alle nocciole e sorbetto alla pera

**Delizia alle prugne** *1,3,7,8* 14.-
Cheesecake alla panna acida, prugne sciroppate
e crumble alla cannella

**Gelati fatti in casa** 1 pallina 4.50

- Vaniglia *3, 7*
- Cioccolato *6, 7, 8*
- Caffè *7*

**Sorbetti fatti in casa** 1 pallina 4.50

- Mango
- Lampone
- Limone

+ Supplemento panna montata *7* 0.50
+ Supplemento liquore 3.-
*Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin,*
*Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto*

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

# WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Zum Starten…

**Herbstliche Vorspeise** *1,3,7,8,12* 19.-
Hausgemachte Hasenmousse-Terrine,
serviert mit lauwarmer Brioche, Pistazien
und Pflaumen-Chutney

**Gratinierte Reblochon** *1,5,7,8* 15.-
mit Honig, Feigen, Haselnüssen,
knusprigem Rohschinken und *Vallemaggia Pfeffer*,
serviert mit *Vallemaggia-Brot*

**Salat "Tentazioni"** *1,6,8,10,11* 13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten,
Radieschen, Croutons und Kernen
mit Haus-Dressing

**Grüner Salat mit Croutons und Kernen** *1,6,8,10,11* 8.-
Gemischter Blattsalat mit Croutons, Kernen
und Haus-Dressing

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Dazwischen…

**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!)

## Hausgemachte Pasta…

| | ½ Portion | |
|---|---|---|
| **Der Klassiker** *1,3,7*<br>Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei | 19.- | 22.- |
| **Kartoffeln und Kürbis** *1,3,7, 8*<br>Kartoffelgnocchi serviert auf Kürbispüree,<br>mit Amaretti, Kürbiskernen und Kürbiskernöl | 20.- | 25.- |
| **Tagliolini all'uovo** *1,3,6,7,10*<br>mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum<br>und Speckstreusel | 21.- | 26.- |
| **Pappardelle** *1,3,6,7,10*<br>mit Pfifferlingen | 22.- | 27.- |

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Es geht weiter…

**Rehentrecôte** *1,3,7,8,9,12* 45.-
serviert mit hausgemachten Spätzli,
karamellisierten Kastanien, Rotkohlpüree,
Preiselbeermarmelade und frischen Feigen

**Black-Angus-Rind aus dem Tessin** *3,9,10,12*
*Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese*
*Ausgewählt von Rapelli*

**Tagliata von Entrecôte (ca. 220 g)** 45.-
*3 Wochen gereift*
serviert mit Kartoffelflan und gegrillten Kräuterseitlinge

**Wolfsbarschfilet an Beurre blanc** *7,8,12* 39.-
serviert auf Kürbispüree
mit Kürbiswürfeln und Thymiankartoffeln,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

## Etwas Käse?

**„Düi tochetin da formacc"** *1,7,8,12* 14.-
Duo vom Tessiner Käse
serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*
und Tessiner Honig

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## und zum Schluss…

**Schokolade, Birnen und Haselnüsse** *1,3,6,7,8* 15.-
Schokoladentartellette mit Haselnussgianduja
und Birnensorbet

**Zwetschgen und Sauerrahm** *1,3,7,8* 14.-
Sauerrahm Cheesecake, eingelegte Zwetschgen
und Zimtcrumble

| | | |
|---|---|---|
| **Hausgemachten Eissorten** | 1 Kugel | 4.50 |
| • Vanille *3, 7* | | |
| • Schokolade *6, 7, 8* | | |
| • Kaffee *7* | | |
| **Hausgemachten Sorbets** | 1 Kugel | 4.50 |
| • Mango | | |
| • Himbeere | | |
| • Zitrone | | |
| + Zuschlag Rahm *7* | | 0.50 |
| + Zuschlag Likör | | 3.- |
| Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto, Himbeergeist, Vodka | | |

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

# BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Antipasti

**Pâté de cuisse de lièvre *maison*** *1,3,7,8,12* 19.-
servi avec brioche tiède,
pistache et chutney aux pruneaux

**Reblochon au four** *1,5,7,8* 15.-
avec miel, figues, noisettes,
jambon cru croustillant et *poivre de la Vallemaggia*
servi avec un croûton de *pain de la Vallemaggia*

**Salade Tentazioni***1,6,8,10,11* 13.-
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison

**Salade verte avec graines et croûtons** *1,6,8,10,11* 8.-
feuilles de salade verte avec graines, croûtons
et sauce maison

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Primi piatti

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

## Pâtes *maison*

| | ½ portion | |
|---|---|---|
| **Le classique** *1,3,7*<br>Gnocchi de pommes de terre<br>au beurre et à la sauge | 19.- | 22.- |
| **Pommes de terre et courge** *1,3,7, 8*<br>Gnocchi de pommes de terre<br>servis sur un lit de purée de courge, des amaretti,<br>de graines de courge et d'huile de graines de courge | 20.- | 25.- |
| **Tagliolini aux œufs** *1,3,6,7,10*<br>avec un œuf parfait, une mousse de parmesan<br>et de la poudre de lard | 21.- | 26.- |
| **Pappardelle** *1,3,6,7,10*<br>aux chanterelles sautées | 22.- | 27.- |

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

## Piatti principali

**Entrecôte de chevreuil** *1,3,7,8,9,12* 45.-
servie avec des spätzli *maison*,
des châtaignes caramélisées, une purée de chou rouge,
de la confiture de groseilles et des figues fraîches

**Bœuf Black Angus du Tessin** *3,9,12*
*Azienda Agricola La Pastorella, Villa Luganese*
*Sélectionné par Rapelli*

**Tagliata d'entrecôte (env. 220 g)** 45.-
*Maturation 3 semaines*
servi avec un flan de pommes de terre
et des la pleurote du panicaut grillés

**Filet de loup de mer au beurre blanc** *7,8,12* 39.-
servi sur une purée de courge
avec des courges et des pommes de terre au thym,
des graines et de l'huile de graines de courge

## Fromage 14.-

**Duo de fromages régionaux** *1,7,8,12*
servis avec moutarde aux figues *Sandro Vanini*
et miel du Tessin

# Dessert

**Chocolat, poires e noisettes** *1,3,6,7,8* 15.-
Tartelettes avec une crème au chocolat,
du gianduja aux noisettes et du sorbet à la poire

**Délice aux prunes** *1,3,7,8* 14.-
Cheesecake à la crème aigre, prunes au sirop
et crumble à la cannelle

**Glaces maison** 1 boule 4.50
- Vanille *3,7*
- Chocolat *6, 7, 8*
- Café *7*

**Sorbets maison** 1 boule 4.50
- Mangue
- Framboise
- Citron

+ supplément de crème fouettée 7 0.50
+ Supplément d'alcool 3.-
*Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,*
*Eau de vie de framboise, Vodka*

In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedere informazioni

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

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 del pane**
*Panetteria Philipona, Tenero, Svizzera*
*Brioche: Philipona, Tenero, Svizzera*
*Pane Carasao: Italia*

**Provenienza della carne**
*Lepre: Cile*
*Manzo: Svizzera*
*Capriolo: polonia*
*Branzino:Mediterraneo, Mar Nero, Atlantico*

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**
*Pane Vallemaggia: Panetteria Philipona*
*Brioche: Philipona, Tenero, Schweiz*
*Pane Carasao, Italien*

**Fleisch- und Fischherkunft**
*Hasen: Chile*
*Rindfleisch: Schweiz*
*Reh: Polen*
*Wolfsbarsch:Mittelmeer, Schwarzes Meer, Atlantik*

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**
*Pane Vallemaggia: Panetteria Philipona Tenero, Suisse*
*Brioche: Philipona*
*Pane Carasau: Italie*

**Origine de la viande**
*Lièvre: Chili*
*Bœuf: Suisse*
*Chévreuil: Pologne*
*Loup de mer: Méditerranée, mer Noire, Atlantique*