

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Per cominciare...

- Il Gazpacho di Brian** ¹² 15.-
Zuppa fredda di pomodorini gialli e albicocche
aromatizzata all'aceto allo yuzu
dell'Azienda Terreni alla Maggia
- Antipasto estivo** ⁷ 17.-
Carpaccio di cetriolo
con feta, salsa allo yogurth e aneto, cipolla fritta
e pomodorini
- Tartare vegana** ^{1,11} 17.-
a base di lenticchie, babaganush e olio allo za'atar
- Quiche tiepida al porro** ^{1,3,7} 16.-
servita con misticanza
e crema di formaggio fresco di capra
dell'Azienda Agricola La Ghiandaia di Maggia
- 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



Intermezzo...

½ porz.

Gnocchi di patate fatti in casa

I classici al burro e salvia *1,3,7* 19.- 22.-
Al gorgonzola, pere e noci *1,3,7,8* 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)

Il piatto vegetariano...

Tofu "BioSuisse" 29.-
al curry rosso thailandese *5,6,8,11*
con melanzane, pack choi, germogli di soia, fave,
latte di cocco, arachidi e coriandolo
(attenzione! leggermente piccante!)



Per continuare...

Agnello Rolls Royce *7,10,11,12*

45.-

Costolette di agnello

servite con hummus di carote gialle, chips di carote e salsa chimichurri

Manzo *Black Angus* ticinese

Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese

Selezionato da Rapelli

Tagliata di entrecôte (ca. 220gr) *3,9,10,12*

45.-

Frollatura 3 settimane

servita con lattuga baby grigliata, patate al forno e maionese piccante

Filetto (ca. 160 gr) *3,9,10,12* – secondo disponibilità

52.-

Frollatura 3 settimane

servita con lattuga baby grigliata, patate al forno e maionese piccante

Filetto di branzino *7,12*

39.-

con spinacini spadellati, fave, pomodori confit e salsa al beurre blanc

Gamberoni "Black Tiger"

39.-

al curry rosso thailandese *2,4,5,6,8,11*

con melanzane, pack choy, germogli di soia, fave, latte di cocco, arachidi e coriandolo (attenzione! leggermente piccante!)



Prima di finire...

"Düi tochetin da formacc" ^{1,7,8,12}

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 ³

un classico rivisitato!

14.-

Delizia alle pesche ^{1,3,7,8}

lasciatevi sorprendere!

14.-

Gelati

1 pallina

4.50

- Vaniglia ^{3, 7}
- Cioccolato ^{6, 7, 8}
- Nocciola ^{6, 7, 8}

Sorbetti

1 pallina

4.50

- Mango
- Fragola
- Lampone
- Limone e Basilico thailandese

+ Supplemento panna montata ⁷

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...

- Brians Gazpacho** ¹² 15.-
Kalte Suppe aus gelben Kirschtomaten und Aprikosen
aromatisiert mit Yuzu-Essig vom *Azienda Terreni alla
Maggia*
- Sommerliche Vorspeise** ⁷ 17.-
Gurken-Carpaccio
mit Feta, Joghurt-Dill-Sauce, Röstzwiebeln
und Kirschtomaten
- Veganes Tartar** ^{1,11} 17.-
aus Linsen, Babaganush und Za'atar-Öl
- Lauwarme Lauch-Quiche** ^{1,3,7} 16.-
mit grünem Salat und Ziegenfrischkäsen-Crème
vom *Azienda Agricola La Ghiandaia in Maggia*
- 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



Dazwischen...

1/2 Portion

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Klassisch mit Butter und Salbei *1,3,7* 19.-
22.-

Mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen *1,3,7,8* 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!)

Vegetarisch...

Tofu «BioSuisse» 29.-
an rotes Curry nach thailändischer Art *5,6,8,11*
mit Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen, Fava-Bohnen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
(Achtung! Leicht scharf!)



Es geht weiter...

Lamm „Rolls Royce“ 7,10,11,12

45.-

Lammkoteletts

serviert mit Hummus aus gelben Karotten,
Karottenchips und Chimichurri-Sauce

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 gegrilltem Babysalat, Ofenkartoffeln
und scharfer Mayonnaise

Filet (ca. 160 g) – je nach Verfügbarkeit

52.-

3 Wochen gereift

serviert mit gegrilltem Babysalat, Ofenkartoffeln
und scharfer Mayonnaise

Wolfbarschfilet 7,12

39.-

mit sautiertem Babyspinat und Fava-Bohnen,
konfierte Tomaten, und Beurre-Blanc-Sauce

«Black Tiger»-Garnelen

39.-

an rotes Curry nach thailändischer Art 2,4,5,6,8,11

mit Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen, Fava-Bohnen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander

(Achtung! Leicht scharf!)



Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc“ ^{1,7,8,12}

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 ³

ein Klassiker neu interpretiert!

14.-

Pfirsich und Sauerrahm ^{1,3,7,8}

lassen Sie sich überraschen!

14.-

Hausgemachten Eissorten

1 Kugel

4.50

- Vanille ^{3, 7}
- Schokolade ^{6, 7, 8}
- Haselnuss ^{6, 7, 8}

Hausgemachten Sorbets

1 Kugel

4.50

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

+ Zuschlag Rahm ⁷

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

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



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Antipasti

- Le gazpacho de Brian** ¹² 15.-
Soupe froide aux tomates jaunes et abricots
aromatisée au vinaigre au yuzu
de la ferme *Terreni alla Maggia à Ascona*
- Entrée estivale** ⁷ 17.-
Carpaccio de concombre
avec la feta, sauce au yaourt et aneth,
oignons frits et tomates cerises
- Tartare vegan** ^{1,11} 17.-
à base de lentilles, de babaganush et d'huile au za'atar
- 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
- 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



Primi piatti

½ portion

Gnocchi de pommes de terre *maison*

Classiques au beurre et à la sauge *1,3,7* 19.- 22.-
Au gorgonzola, poires et noix *1,3,7,8* 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)

Piatto vegetariano

Tofu «BioSuisse» 29.-
au curry rouge à la thaïlandaise *5,6,8,11*
avec aubergines, pak choï, fèves,
pousses de soja, lait de coco, cacahuètes et coriandre
(attention ! Légèrement épicé !)



Piatti principali

Agneau Rolls Royce 7,10,11,12

Côtelettes d'agneau

servies avec houmous de carottes jaunes,
chips de carottes et sauce chimichurri

45.-

Bœuf Black Angus du Tessin 9,10,12

Azienda Agricola La Pastorella, Villa Luganese
Sélectionné par Rapelli

Tagliata d'entrecôte (env. 220 g)

Maturation 3 semaines

servie avec de la laitue baby grillée,
des pommes de terre au four
et de la mayonnaise épicée

45.-

Filet (env. 160 g) - selon disponibilité

Maturation 3 semaines

servie avec de la laitue baby grillée,
des pommes de terre au four
et de la mayonnaise épicée

52.-

Filet de loup de mer 7,12

avec de jeunes pousses d'épinards sautées
des fèves, de tomates confites
et d'une sauce au beurre blanc

39.-

Gambas «Black Tiger»

au curry rouge à la thaïlandaise 5,6,8,11

avec aubergines, pak choï, fèves,
pousses de soja, lait de coco, cacahuètes et coriandre
(attention ! Légèrement épicé !)

39.-



Fromage

Duo de fromages régionaux ^{1,7,8,12}

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

14.-

Dessert

Mini Tentazione

proposition du jour

6.-

Fraise et Meringue ³

un classique revisité

14.-

Délice aux pêches ^{1,3,7,8}

laissez-vous surprendre!

14.-

Glaces maison

1 boule

4.50

- Vanille ^{3,7}
- Chocolat ^{6, 7, 8}
- Noisette ^{6, 7, 8}

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, Säntis 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. *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

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Manzo: Svizzera
Agnello: Nuova Zelanda
Gamberi: Vietnam
Branzino: Global GAP: 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

Panetteria Philipona Tenero, Schweiz
Pane Carasao, Italien

Fleisch- und Fischherkunft

Rindfleisch: Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland
Garnelen: Vietnam
Wolfsbarsch: Global GAP: 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

Panetteria Philipona Tenero, Suisse

Pane Carasao: Italie

Origine de la viande

Origine de la viande

Bœuf: Suisse
Agneau: Nouvelle-Zélande
Crevettes: Vietnam
Loup de mer: Global GAP: Méditerranée, mer Noire, Atlantique



Prezzi in CHF inclusa IVA 8.1%