

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*
- Tartare vegana** *1,10,11* 17.-
a base di lenticchie, babaganush e olio allo za'atar
- 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...

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* 19.- 22.-

Gnocchi di patate al burro e salvia

Patate e zucca *1,3,7,8* 20.- 25.-

Gnocchi di patate

serviti su letto di purea di zucca, con amaretti,
semi e olio ai semi di zucca

Tagliolini all'uovo *1,3,6,7,10* 21.- 26.-

con uovo perfetto, spuma di parmigiano
e polvere di pancetta

Pappardelle *1,3,6,7,10* 22.- 27.-

con finferli trifolati

Per continuare...

Costolette di cervo *1,3,7,8,9,12* 45.-

servite con spätzli *fatti in casa*,
castagne caramellate, purea di cavolo rosso,
marmellata di mirtilli rossi e fichi freschi

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 (ca. 160 gr) *3,9,12* – secondo disponibilità 52.-

Frollatura 3 settimane

servita con flan di patate e cardoncelli grigliati

Curry rosso thailandese *2,4,5,6,8,11* 39.-

Gamberoni e seppioline, pack choy, broccoli
con coriandolo, arachidi e sesamo
serviti con salsa al curry rosso, riso basmati

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

Per finire...

Gelatino Vaniglia e Cookie ^{1,3,6,7,8} 6.-

Gelato su stecco fatto in casa

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*

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*

Veganes Tartar *1,10,11* 17.-

aus Linsen, Babaganush und Za'atar-Öl

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...

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...

1/2 Portion

Der Klassiker *1,3,7*

19.- 22.-

Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei

Kartoffeln und Kürbis *1,3,7, 8*

20.- 25.-

Kartoffelgnocchi serviert auf Kürbispüree,
mit Amaretti, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Tagliolini all'uovo *1,3,6,7,10*

21.- 26.-

mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum
und Speckstreusel

Pappardelle *1,3,6,7,10*

22.- 27.-

mit Pfifferlingen

Es geht weiter...

Hirschkoteletts 1,3,7,8,9,12 45.-

serviert mit hausgemachten Spätzli,
karamellisierten Kastanien, Rotkohlpüree,
Preiselbeermarmelade und frischen Feigen

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

Filet (ca. 160 g) – je nach Verfügbarkeit 52.-

3 Wochen gereift

serviert mit Kartoffelflan und gegrillten Kräuterseitlinge

Rote Thai Curry 2,4,5,6,8,11 39.-

Riesengarnelen und Tintenfischchen, Pak Choi, Brokkoli,
Koriander, Erdnüssen und Sesam
an roter Currysauce, mit Basmatireis,

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 <i>Sandro Vanini</i> und Tessiner Honig	

und zum Schluss...

Kleines hausgemachtes Eis am Stiel 1,3,6,7,8	6.-
Vanille und Cookie	

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*
- Tartare vegan** *1,10,11* 17.-
à base de lentilles, de babaganush et d'huile au za'atar
- 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

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* 19.- 22.-
Gnocchi de pommes de terre
au beurre et à la sauge

Pommes de terre et courge *1,3,7, 8* 20.- 25.-
Gnocchi de pommes de terre
servis sur un lit de purée de courge, des amaretti,
de graines de courge et d'huile de graines de courge

Tagliolini aux œufs *1,3,6,7,10* 21.- 26.-
avec un œuf parfait, une mousse de parmesan
et de la poudre de lard

Pappardelle *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
aux chanterelles sautées

Piatti principali

Côtelettes de cerf ^{1,3,7,8,9,12} 45.-

servies avec des spätzli *maison*,
des châtaignes caramélisées, une purée de chou rouge,
de la confiture de groseilles et des figes fraîches

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 figes 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 (env. 160 g) - selon disponibilité 52.-

Maturation 3 semaines

servi avec un flan de pommes de terre
et des la pleurote du panicaut grillés

Gambas et seiches au curry rouge ^{2,4,5,6,8,11} 39.-

avec du pak choï, du brocoli, de la coriandre,
des cacahuètes, du sésame e du riz basmati

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

Mini bâtonnet glacé *masion* ^{1,3,6,7,8} 6.-

Vanille et Cookie

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, 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. Crostacei
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
Brioche: Philipona, Tenero, Svizzera

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Lepre: Cile
Manzo: Svizzera
Cervo: Nuova Zelanda
Capriolo: Polonia
Gamberi: Vietnam
Seppie: FAO 51.4
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. Hartschalennobst (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
Hirsch: Neuseeland
Reh: Polen
Garnelen: Vietnam
Tintenfisch: FAO 51.4
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
Faon: Nouvelle-Zélande
Chèvre: Pologne
Crevettes: Vietnam
Seiches: FAO 51.4
Loup de mer: Méditerranée, mer Noire, Atlantique



Prezzi in CHF inclusa IVA 8.1%