

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





L' aperitivo...

Bruschettone Tentazioni ^{1, 12} 13.-

Pane Vallemaggia tostato con aglio e timo,
lardo della *Macelleria Freddi Dalaval di Intragna*,
rucola, miele ticinese e pepe della Vallemaggia

...con un calice di vino

Spumante **10cl**

Prosecco Brut 2022 7.-

Glera

Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto

Franciacorta Bosio Satèn 10.-

Chardonnay

Bosio, Corte Franca, Lombardia



Bianco

Spasù, Roero Arneis DOCG 2023 7.-

Arneis

Azienda Agricola Antonio Coscia

Ellis, Langhe Bianco DOC 2015 9.-

Arneis, Chardonnay

Gabriele Scaglione, Piemonte



Rosso

Trifula, Dolcetto d'Alba DOC 2022 7.50

Dolcetto

Cascina Luisin, Piemonte

Chianti Classico DOCG 2019 8.50

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tenuta Casenuove, Toscana



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Per cominciare...

Insalata Tentazioni *1,4,8, 10* 12.-
Misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

Insalata di formentino *1,3,4,10,12* 17.-
con polvere di pancetta, crostini e vinaigrette alle uova

Crema di cavolfiore *12* 15.-
con polvere di pancetta

Uovo perfetto cotto a 63°C *3,7* 21.-
con spuma di grana padano e tartufo nero invernale

Terrina di foie gras d'anatra *1* 29.-
con cipolle rosse confit e brioche tiepida

Intermezzo... 1/2 porz.

Ravioli* neri alla zucca *1,3,6,8,10,14* 21.- 27.-
serviti su crema di zucca, olio di semi di zucca e
amaretti sbriciolati

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 21.- 27.-
con burro e tartufo nero invernale *1,3,6,7,10*



Per continuare...

Zucca Butternut <i>7,8</i>	28.-
cotta al forno servita con crème fraîche, cipolle fritte, olio di semi di zucca e semi di zucca	
Tagliata di entrecôte di manzo (ca. 200g)	43.-
"Swiss Premium Quality" <i>7, 9, 12</i>	
con purea di carote gialle, rondelle di carote viola e chips di carote arancioni	
Suprema di faraona <i>7</i>	39.-
con puré di patate e tartufo nero invernale	
Ossobuco di vitello alla gremolata <i>1,7,9,12</i>	42.-
con risotto allo zafferano	
Supplemento:	
tartufo nero invernale	8.-

Prima di finire...

"Un cugn da formacc da l'alp" <i>1, 7, 8, 12</i>	12.-
Formaggio dell'alpe ticinese, mostarda ai fichi, miele ticinese e noci caramellate	



Per finire...

Mini Tentazione

7.-

Proposta del giorno

Rivolgersi al personale di servizio per conoscere gli allergeni

Tartelletta ai cachi *1,3,5,6,7,8*

16.-

con ganache al cioccolato Madagascar al 64%

Strudel di mele e nocciole caldo *1,3,5,7,8*

15.-

con spuma di zabaione fredda e uvetta alla grappa
(attesa circa 10 minuti)

Gelati*

Vaniglia Bourbon *3, 7*

Cioccolato *6, 7, 8*

1 Pallina

+ Supplemento panna montata *7*

+ Supplemento liquore, affogato

*Fatto in casa

Sorbetti*

Mandarino

Mango

4.50

0.50

2.-

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 della carne

Maiale: Svizzera

Anatra: Francia

Manzo: Svizzera

Faraona: Francia

Vitello: Svizzera