

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





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

Zuppa fredda di piselli e menta *1,3,6,7,9,10* 15.-

Asparagi - arance – arachidi *4,5,8,10* 16.-
Misticanza con asparagi verdi crudi, filetti di arance,
arachidi salate e salsa della casa

Intermezzo...

1/2 porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
ripieni di ricotta e aglio orsino
serviti con pesto di aglio orsino, polvere di beurre noisette
e chips di parmigiano

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

Short rib di manzo con salsa BBQ *1,7,9* 42.-
con purea di patate e asparagi verdi grigliati

**Secreto di maialino turgoviese
cotto a bassa temperatura nel sidro di mele** 42.-
servito con jus al sidro di mele, bimi alla griglia
e gratin di patate *7, 12*

Gamberoni "Black Tiger" 41.-
con salsa satay e verdure *2,4,5,6,8,11*
serviti con spaghetti, 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

Crème brûlée 3,7

7.-

Tartelletta alle pere e cioccolato

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

16.-

Tentazione al caffè e arance 3,6,7

ganache al cioccolato bianco e caffè, arance sciropate e sponge cake al caffè

14.-

Gelati e sorbetti fatti in casa

Vaniglia Bourbon 3, 7

Cioccolato 6, 7, 8

Mandarino

Lampone

Mango

1 Pallina

+ Supplemento panna montata 7

+ Supplemento liquore

4.50

0.50

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 del pane

Panetteria Philipona, Tenero, Svizzera

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Maiale: Svizzera

Manzo: Svizzera

Gamberoni: Vietnam

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





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

Kalte Erbsen-Minze-Suppe *1,3,6,7,9,10* 15.-

Spargel – Orangen - Erdnüsse *4,5,8,10* 16.-

Gemischter Blattsalat mit rohem grünem Spargel, Orangenfilets, gesalzenen Erdnüssen und Haus-Dressing

Dazwischen...

Hausgemachte Ravioli *1,3,6,7,10* 22.- 27.-

gefüllt mit Ricotta und Bärlauch
serviert mit Bärlauchpesto, Beurre Noisette-Pulver und Parmesan chips

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

Short rib vom Rind mit BBQ-Sauce *1,7,9* 42.-

serviert mit Kartoffelpüree und gegrillten grüner Spargel

Secreto vom Thurgauer Apfelschwein 42.-

bei niedriger Temperatur in Apfelwein gegart

serviert mit Apfelweinjus, gegrilltem Bimi
und Kartoffelgratin *7,12*

Riesenkrevetten „Black Tiger“ *2,4,5,6,8,11* 41.-

an Satay-Sauce

serviert mit Glasnudeln, 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

Crème brûlée 3,7

7.-

Birnen-Schokoladen-Törtchen

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

16.-

Tentazione mit Kaffee und Orangen

mit weisser Schokoladenganache und Orangenfilets

14.-

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade 6, 7, 8

Himbeere

Mango

1 Kugel

+ Zuschlag Rahm 7

+ Zuschlag Likör

4.50

0.50

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

Brotherkunft

Panetteria Philipona

Tenero, Schweiz

Pane Carasao, Italien

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Riesenkrevetten:

Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse



Antipasti

- Salade «Tentazioni»** *1, 4,8,10* 13.-
Feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes, radis,
croûtons de pain et graines avec sauce maison
- Carpaccio de betteraves** *7,8,10* 17.-
avec salade, fromage frais, moutarde au vinaigre
et amandes grillées
- Soupe froide aux petits pois
et à la menthe** *1,3,6,7,9,10* 15.-
- Asperges - oranges - cacahuètes** *4,5,8,10* 16.-
Feuilles de salade avec asperges vertes crues, aux filets
d'orange cacahuètes salées et sauce maison

Primi piatti

1/2

- Ravioli *fait maison*** *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
farci de ricotta et d'ail sauvage
servi avec du pesto d'ail sauvage,
de la poudre de beurre noisette et des chips de parmesan
- Tartare de bœuf** *1,4,9,10,12* 24.-
servi sur de la moelle de bœuf à la provençale
(attente d'environ 15 min)
- Tagliolini all'uovo *fait maison* à la carbonara** 22.- 27.-
avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon *1,3,6,7,10,12*



Piatti principali

Chou-fleur au four *8,10* 29.-
avec sauce à la moutarde, amandes grillées et coriandre

Short rib de boeuf avec sauce BBQ *1,7,9* 42.-
servi avec purée de pommes de terre et asperges vertes grillées

Secreto de porc de Tourgovie 42.-
cuit à basse température dans du cidre de pomme
servi avec du jus de cidre de pomme, du bimi grillé et du gratin de pommes de terre *7,12*

Crevettes «Black Tiger» 41.-
à la sauce satay et aux légumes
servies avec nouilles de verre, du pak choi, du gingembre, du soja, des cacahuètes, du sésame et de la coriandre *2,4,5,6,8,11*

Fromage

Fromage régional *1,7,8,12* 14.-
Duo de fromages régionaux, moutarde aux figes, miel du Tessin et noix caramélisées



Dessert

Mini Tentazione 7.-
Crème brûlée 3,7

Tartelette aux poires et au chocolat 16.-
avec glace à la vanille 1,3,5,6,7,8

Tentazioni au café et oranges 3,6,7 14.-
ganache au chocolat blanc et au café
avec des tranches d'orange au sirop

Glaces et sorbets *fait maison*

Vanille Bourbon 3, 7

Chocolat 6, 7, 8

Framboise

Mango

1 boule de glace 4.50
+ supplément de crème fouettée 7 0.50
+ Supplément d'alcool 3.-

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. Œufs
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 Carasau: Italie

Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse

**Origine de la
viande**

Porc: Suisse
Boeuf: Suisse
Crevettes: Vietnam



Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse