

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Per cominciare...

Ricordi di viaggio raviolini cinesi (wonton) ripieni di gamberetti e carne di maiale serviti in brodo con germogli di soia e pack choi	17.-
Tartare di salmone marinato agli agrumi servito con crema di rafano, uova di lompo e brioche tostata	24.-
Carpaccio di barbabietole con verdure sott'aceto e mandorle tostate	17.-
Insalata Tentazioni mistanza con pomodorini cherry, carote, ravanelli, crostini di pane e semi e salsa della casa	13.-
Verde con semi e crostini mistanza con semi misti, crostini di pane e salsa della casa	8.-



Intermezzo...

½ porz.

Gnocchi di patate fatti in casa

I classici al burro e salvia	19.-	22.-
Con pesto all'aglio orsino	20.-	23.-
Al gorgonzola, pere e noci	20.-	25.-

Tagliolini all'uovo fatti in casa

21.- 26.-

con uovo perfetto, spuma di parmigiano
e polvere di pancetta

Tartare (70gr) e midollo

24.-

Tartare di manzo

servito su midollo di manzo gratinato alla provençale
(attesa circa 15 Min... ma ne vale la pena)



Per continuare...

Petto d'anatra all'arancia 39.-
servito con lenticchie beluga, verdure
e salsa all'arancia

Guancette di maiale brasate al merlot 38.-
servite con polenta e carote glassate

Tagliata di entrecôte 45.-
di manzo svizzero Black Angus (ca.220gr)
servita con patate al forno e asparagi verdi grigliati

Filetto di manzo svizzero
servito con patate al forno e asparagi verdi grigliati
Lady's cut (ca. 150gr) 48.-
Gentleman's cut (ca. 200gr) 54.-

Gamberoni "Black Tiger" 39.-
al curry rosso e latte di cocco
serviti con patate, melanzane baby, pack choi,
arachidi e coriandolo
(attenzione! leggermente piccante!)

Prima di finire...

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



Per finire...

Mini Tentazione

proposta del giorno

6.-

Tartelletta al cioccolato 64% e peperoncino

con sorbetto al lampone e coulis al lampone

15.-

Semifreddo al cocco

con ananas caramellato, salsa piña colada
e basilico thailandese

14.-

Gelati

- Vaniglia
- Cioccolato
- Nocciola

1 pallina

4.50

Sorbetti

- Mango
- Lampone
- Limone e basilico thailandese

1 pallina

4.50

2 Palline

8.-

3 Palline

12.-

+ Supplemento panna montata 7

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

*Rum, Nocino, Sântis Cream, Gin,
Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto*

In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedere informazioni al personale di servizio

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Zum Starten...

Wonton Chinesische Ravioli (Wonton) gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch serviert in Brühe mit Sojasprossen und Pak Choi	17.-
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachstatar serviert mit Meerrettichcreme, Seehasenrogen und lauwarmer Brioche	24.-
Randencarpaccio mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Mandeln	17.-
Salat "Tentazioni" Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten, Radieschen, Croutons und Kernen mit Haus-Dressing	13.-
Grüner Salat mit Croutons und Kernen Gemischter Blattsalat mit Croutons, Kernen und Haus-Dressing	8.-



Dazwischen...

1/2 Portion

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Klassisch mit Butter und Salbei	19.-	22.-
Mit Bärlauchpesto	20.-	23.-
Mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen	20.-	25.-

Hausgemachten Tagliolini all'uovo 21.- 26.-
mit Oeuf- Parfait, Parmesan-Schaum
und Speckstreusel

Rindstatar (70gr) 24.-
mit Knochenmark à la provençale
auf einem Markbein serviert
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)



Es geht weiter...

Entenbrust an Orangensauce 39.-
serviert mit Beluga-Linsen und Gemüse

Im Merlot geschmorten Schweinebacken 38.-
serviert mit Polenta und glasierten Karotten

Tagliata di entrecôte 45.-
di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g)
Geschnittenes Entrecôte vom Schweizer Rind Black Angus
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grünen Spargeln

Filet vom schweizer Rind
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grüne Spargeln

Lady's cut (ca. 150gr) 48.-

Gentleman's cut (ca. 200gr) 54.-

Rote Curry-Garnelen mit Kokosmilch 39.-
serviert mit Kartoffeln, Baby-Auberginen und Pak Choi

Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc“ 14.-
Duo vom Tessiner Käse
serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*
und Tessiner Honig



und zum Schluss...

Mini Tentazione

kleines Tagesangebot

6.-

Schokoladetörtchen 64% mit Chili

serviert mit Himbeersorbet und Himbeersauce

15.-

Kokosnuss-Halbgefrorenes

mit karamellisierter Ananas, Piña-Colada-Sauce
und Thai-Basilikum

14.-

Hausgemachten Eissorten

1 Kugel

4.50

- Vanille
- Schokolade
- Haselnuss

Hausgemachten Sorbets

1 Kugel

4.50

- Mango
- Himbeere
- Zitrone und Thai-Basilikum

2 Kugeln Eis/Sorbets

8.-

3 Kugeln Eis/Sorbets

12.-

+ Zuschlag Rahm 7

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

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

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien wenden Sie sich bitte an das
Servicepersonal.

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Antipasti

- Wonton** 17.-
raviolis chinois (wonton)
farcis aux crevettes et à la viande de porc
servis dans un bouillon avec des pousses de soja
et du pak choï
- Tatar de saumon mariné *maison*** 24.-
aux agrumes
servi avec une crème de raifort, des œufs de lompe
et une brioche grillée
- Carpaccio de betteraves** 17.-
avec des légumes marinés et des amandes grillées
- Salade «Tentazioni »** 13.-
feuilles de salade, avec tomates cherry, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison
- Vert avec graines et croûtons** 8.-
feuilles de salade vert avec graines, croûtons
et sauce *maison*



Primi piatti

1/2 portion

Gnocchi de pommes de terre *maison*

Les classiques au beurre et à la sauge	19.-	22.-
Avec pesto à l'ai des ours	20.-	25.-
au gorgonzola, poires et noix	20.-	25.-

Tagliolini *maison* 21.- 26.-
avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon

Tartare de bœuf 24.-
servi sur de la moelle de bœuf à la provençale
(attente d'environ 15 min)



Piatti principali

Magret de canard à l'orange

servi avec des lentilles beluga, des légumes
et une sauce à l'orange

39.-

Joues de porc braisées au merlot

servies avec de la polenta et des carottes glacées

38.-

Tagliata di entrecôte

di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g)

Entrecôte tranchée de bœuf suisse Black Angus
servi avec des pommes de terre au four
et asperges vertes grillées

45.-

Filet de bœuf suisse

servi avec pommes de terre au four
et asperges vertes grillées

Lady's cut (ca. 150gr)

48.-

Gentleman's cut (ca. 200gr)

54.-

Gambas au curry rouge et lait de coco

servies avec pommes de terre, mini-aubergines
et pak choï

39.-

Fromage

Duo de fromages régionaux

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

14.-



Dessert

Mini Tentazione

proposition du jour

6.-

Tartelette au chocolat 64 % et piment

avec sorbet à la framboise et coulis de framboise

15.-

Parfait à la noix de coco

avec ananas caramélisé, sauce piña colada
et basilic thaï

14.-

Glaces maison

1 boule

4.50

- Vanille
- Chocolat
- Noisette

Sorbets maison

1 boule

4.50

- Mangue
- Framboise
- Citron et basilic thaï

2 boules de glace/sorbets

8.-

3 boules de glace/sorbets

12.-

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

*Rum, Nocino, Sântis Cream, Gin, Amaretto,
Eau de vie de framboise, Vodka*

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, demandez des informations
auprès du personnel de service

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%