

# BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





## **Per cominciare...**

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



## **Intermezzo...**

½ porz.

### **Gnocchi di patate fatti in casa**

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

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

<b>Mini Tentazione</b> proposta del giorno		6.-
<b>Tartelletta al cioccolato 64% e peperoncino</b> con sorbetto al lampone e coulis al lampone		15.-
<b>Semifreddo al cocco</b> con ananas caramellato, salsa piña colada e basilico thailandese		14.-
<b>Gelati</b>	1 pallina	4.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaniglia</li><li>• Cioccolato</li><li>• Nocciola</li></ul>		
<b>Sorbetti</b>	1 pallina	4.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mango</li><li>• Lampone</li><li>• Limone e basilico thailandese</li></ul>		
2 Palline		8.-
3 Palline		12.-
+ Supplemento panna montata 7		0.50
+ Supplemento liquore		3.-
<i>Rum, Nocino, Sântis Cream, Gin, Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto</i>		

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...**

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



## **Dazwischen...**

1/2 Portion

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

<b>Klassisch mit Butter und Salbei</b>	19.-	22.-
<b>Mit Bärlauchpesto</b>	20.-	23.-
<b>Mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen</b>	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

**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*

<b>Les classiques au beurre et à la sauge</b>	19.-	22.-
<b>Avec pesto à l'ai des ours</b>	20.-	25.-
<b>au gorgonzola, poires et noix</b>	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** 39.-  
servi avec des lentilles beluga, des légumes  
et une sauce à l'orange

**Joues de porc braisées au merlot** 38.-  
servies avec de la polenta et des carottes glacées

**Tagliata di entrecôte** 45.-  
**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

**Gambas au curry rouge et lait de coco** 39.-  
servies avec pommes de terre, mini-aubergines  
et pak choï

**Fromage** 14.-  
**Duo de fromages régionaux**  
servis avec moutarde aux figues *Sandro Vanini*  
et miel du Tessin



## 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%