

# BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



## L' aperitivo...

**Bruschettone Tentazioni** *I, O, L* 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

Ibisco 2022 7.50  
*Chardonnay*  
Roberto e Andrea Ferrari, Capolago



Duchessa Allegra 2022 6.50  
*Garganega*  
Massimago, Veneto

### Rosso



Fläscher Pinot Noir 2022 9.-  
*Pinot Noir*, AOC Graubünden  
Weingut Daniel und Monika Marugg, Fläsch



Cardo Rosso, Rosso del Ticino DOC 2020 9.-  
Merlot, Carminoir, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc  
Fratelli Meroni, Biasca



## Per cominciare...

- Insalata Tentazioni** *I, M* 12.-  
Misticanza con pomodorini cherry, carote,  
ravanelli, crostini di pane e semi  
e salsa della casa
- Paté di lepre fatto in casa** *B, C, I* 24.-  
con pistacchi tostati,  
marmellata di mirtilli rossi e brioche
- Insalata di formentino** *I, M, P* 18.-  
con pancetta, crostini e vinaigrette alle uova
- Crema di zucca Hokkaido** *B, C* 15.-  
con olio di semi di zucca e semi di zucca

## Intermezzo...

- Ravioli di ricotta e porcini fatti in casa** 21.- 27.-  
con porcini trifolati *C, I, P*
- Tartare di manzo** *M, O, N, I* 24.-  
servito su midollo di manzo alla provençale  
(attesa circa 15 Min... ma ne vale la pena)
- Tagliatelle all'uovo fatte in casa** *P, N, I, C* 20.- 26.-  
con ragù di cinghiale



## Per continuare...

- Zucca Butternut** *C* 28.-  
cotta al forno servita con crème fraîche e cipolle fritte
- Tagliata di entrecôte di manzo (ca. 200g)** 43.-  
**"Swiss Premium Quality"** *N*  
con patate novelle arrosto, porcini trifolati  
e jus di carne
- Lombata di capriolo** *C, I, P, N, B* 45.-  
con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso  
e castagne caramellate
- Costolette di cervo** *C, I, P, N, B* 39.-  
con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso  
e castagne caramellate

## Prima di finire...

- "Un cugn da formacc da l'alp"** *C, B* 12.-  
Formaggio dell'alpe ticinese, mostarda ai fichi, miele ticinese  
e noci caramellate



## Per finire...

### Mini Tentazione

Proposta del giorno

7.-

### Tartelletta ai fichi *A, B, C, I, P*

con crema alle nocciole e caramello salato

16.-

### Millefoglie di meringa e castagne *B, C, P*

meringa, mousse di castagne e chips castagne

15.-

### Gelati\*

Vaniglia *C, P*

Cioccolato *C, B*

### Sorbetti\*

Lampone

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata *C*

0.50

+ Supplemento liquore, affogato

2.-

\*Fatto in casa

### Allergeni

*A*: Arachidi e derivati

*B*: Frutta a guscio

*C*: Latte e derivati

*D*: Molluschi

*E*: Pesce

*F*: Sesamo

*G*: Soia

*H*: Crostacei

*I*: Glutine

*L*: Lupini

*M*: Senape

*N*: Sedano

*O*: Anidride solforosa  
e solfiti

*P*: Uova e derivati

### Provenienza della carne

Maiale: Intragna

Lepre Cile

Cinghiale: Polonia

Manzo: Svizzera

Cervo: Australia

Capriolo: Polonia