

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Per cominciare...

Crema di asparagi verdi e aglio orsino con uovo perfetto <i>3</i>	15.- +2.-
Quiche al porro tiepida <i>1,3,7</i> servita con misticanza e crema di formaggio fresco di capra <i>dell'Azienda Agricola La Ghiandaia di Maggia</i>	16.-
Carpaccio di barbabietole <i>8,10,12</i> con verdure sott'aceto e mandorle tostate	17.-
Tartare vegano <i>1,11</i> a base di lenticchie, babaganush e olio allo zaatar	17.-
Insalata Tentazioni <i>1,6,8,10</i> misticanza con pomodorini cherry, carote, ravanelli, crostini di pane e semi e salsa della casa	13.-
Verde con semi e crostini <i>1,6,8,10</i> misticanza con semi misti, crostini di pane e salsa della casa	8.-



Intermezzo...

1/2 porz.

Gnocchi di patate fatti in casa

I classici al burro e salvia <i>1,3,7</i>	19.-	22.-
Al gorgonzola, pere e noci <i>1,3,7,8</i>	20.-	25.-

Tagliolini all'uovo fatti in casa *1,3,6,7,10* 21.- 26.-
con uovo perfetto, spuma di parmigiano
e polvere di pancetta

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)

Il piatto vegetariano...

Tofu "BioSuisse" 29.-
al curry rosso thailandese *5,6,8,11*
con patate, melanzane, pack choi, germogli di soia,
latte di cocco, arachidi e coriandolo
(attenzione! leggermente piccante!)



Per continuare...

Petto d'anatra all'arancia *1,7,9,10,12* 39.-
servito con lenticchie beluga, verdure
e salsa all'arancia

Manzo *Black Angus* ticinese

Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese
Selezionato da Rapelli

Tagliata di entrecôte (ca. 220gr) *9,10,12* 45.-
Frollatura 3 settimane
servita con patate al forno e asparagi verdi grigliati

Filetto (ca. 160 gr) *9,10,12* – secondo disponibilità 52.-
Frollatura 3 settimane
servito con patate al forno e asparagi verdi grigliati

Agnello Rolls Royce *7,10,11,12* 45.-
Costolette di agnello
servite con hummus di carote gialle, chips di carote
e salsa chimichurri

Gamberoni "Black Tiger" 39.-
al curry rosso thailandese *2,4,5,6,8,11*
con patate, melanzane, pack choy, germogli di soia,
latte di cocco, arachidi e coriandolo
(attenzione! leggermente piccante!)



Prima di finire...

"Düi tochetin da formacc" ^{1,7,8,12}

Duo di formaggi ticinesi

serviti con mostarda ai fichi *Sandro Vanini*
e miele ticinese

14.-

Per finire...

Mini Tentazione

proposta del giorno

6.-

Fragole e meringhe ³

un classico rivisitato!

14.-

Semifreddo al cocco ^{7,3}

con ananas caramellato, salsa piña colada
e basilico thailandese

14.-

Gelati

1 pallina

4.50

- Vaniglia ^{3, 7}
- Cioccolato ^{6, 7, 8}
- Nocciola ^{6, 7, 8}

Sorbetti

1 pallina

4.50

- Mango
- Fragola
- Lampone
- Limone e Basilico thailandese

+ Supplemento panna montata ⁷

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

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



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Zum Starten...

Grüne Spargelsuppe mit Bärlauch	15.-
mit Oeuf-Parfait <i>3</i>	+2.-
Lauwarme Lauch-Quiche <i>1,3,7</i>	16.-
mit grünem Salat und Ziegenfrischkäsen-Crème <i>vom Azienda Agricola La Ghiandaia in Maggia</i>	
Randencarpaccio <i>8,10,12</i>	17.-
mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Mandeln	
Veganes Tartar <i>1,11</i>	17.-
aus Linsen, Babaganush und Zaatar-Öl	
Salat "Tentazioni" <i>1,6,8,10</i>	13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten, Radieschen, Croutons und Kernen mit Haus-Dressing	
Grüner Salat mit Croutons und Kernen <i>1,6,8,10</i>	8.-
Gemischter Blattsalat mit Croutons, Kernen und Haus-Dressing	



Dazwischen...

1/2 Portion

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Klassisch mit Butter und Salbei *1,3,7* 19.-
22.-

Mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen *1,3,7,8* 20.-
25.-

Hausgemachten Tagliolini all'uovo *1,3,6,7,10* 21.- 26.-
mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum
und Speckstreusel

Rindstatar (70gr) *1,4,9,10,12* 24.-
mit Knochenmark à la provençale
auf einem Markbein serviert
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)

Vegetarisch...

Tofu «BioSuisse» 29.-
an rotes Curry nach thailändischer Art
mit Kartoffeln, Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
(Achtung! Leicht scharf!)



Es geht weiter...

Entenbrust an Orangesauce ^{1,7,9,10,12} 39.-
serviert mit Beluga-Linsen und Gemüse

Black-Angus-Rind aus dem Tessin ^{7,9,10,12}
Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese
Ausgewählt von Rapelli

Tagliata von Entrecôte (ca. 220 g) 45.-
3 Wochen gereift
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grünen Spargel

Filet (ca. 160 g) – je nach Verfügbarkeit 52.-
3 Wochen gereift
serviert mit Ofenkartoffeln und grillierten grünen Spargel

Lamm „Rolls Royce“ ^{7,10,11,12} 45.-
Lammkoteletts
serviert mit Hummus aus gelben Karotten,
Karottenchips und Chimichurri-Sauce

«Black Tiger»-Garnelen 39.-
an rotes Curry nach thailändischer Art
mit Kartoffeln, Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
(Achtung! Leicht scharf!)



Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc“ ^{1,7,8,12}

Duo vom Tessiner Käse

serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*
und Tessiner Honig

14.-

und zum Schluss...

Mini Tentazione

kleines Tagesangebot

6.-

Erdeeren und Meringue ³

ein Klassiker neu interpretiert!

14.-

Kokosnuss-Halbgefrorenes ^{3,7}

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

14.-

Hausgemachten Eissorten

1 Kugel

4.50

- Vanille ^{3, 7}
- Schokolade ^{6, 7, 8}
- Haselnuss ^{6, 7, 8}

Hausgemachten Sorbets

1 Kugel

4.50

- Mango
- Erdbeere
- Himbeere
- Zitrone und Thai-Basilikum

+ Zuschlag Rahm ⁷

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

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

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



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Antipasti

Crème d'asperges vertes avec de l'ail des ours 15.-
et un œuf parfait 3 2.-

Quiche tiède aux poireaux 1,3,7 16.-
servie avec des feuilles de salade verte
et une crème de fromage frais de chèvre
de la ferme La Ghiandaia à Maggia

Carpaccio de betteraves 8,12,12 17.-
avec des légumes marinés et des amandes grillées

Tartare vegan 1,11 17.-
à base de lentilles, de babaganush et d'huile au zaatar

Salade Tentazioni 1,6,8,10 13.-
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison

Salade verte avec graines et croûtons 1,6,8,10
8.-
feuilles de salade verte avec graines, croûtons
et sauce maison



Primi piatti

½ portion

Gnocchi de pommes de terre *maison*

Classiques au beurre et à la sauge <i>1,3,7</i>	19.-	22.-
Au gorgonzola, poires et noix <i>1,3,7,8</i>	20.-	25.-

Tagliolini *maison* *1,3,6,7,10* 21.- 26.-
avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon

Tartare de bœuf *1,4,9,10,12* 24.-
servi sur de la moelle de bœuf à la provençale
(attente d'environ 15 min)

Piatto vegetariano

Tofu «BioSuisse» 29.-
au curry rouge à la thaïlandaise *5,6,8,11*
avec pommes de terre, aubergines, pak choï,
pousses de soja, lait de coco, cacahuètes et coriandre
(attention ! Légèrement épicé !)



Piatti principali

Magret de canard à l'orange *1,7,9,10,12* 39.-
servi avec des lentilles beluga, des petits légumes
et une sauce à l'orange

Bœuf Black Angus du Tessin *9,10,12*
Azienda Agricola La Pastorella, Villa Luganese
Sélectionné par Rapelli

Tagliata d'entrecôte (env. 220 g) 45.-
Maturation 3 semaines
servie avec des pommes de terre au four
et des asperges vertes grillées

Filet (env. 160 g) - selon disponibilité 52.-
Maturation 3 semaines
servie avec des pommes de terre au four
et des asperges vertes grillées

Agneau Rolls Royce *7,10,11,12* 45.-
Côtelettes d'agneau
servies avec houmous de carottes jaunes,
chips de carottes et sauce chimichurri

Gambas « Black Tiger » 39.-
au curry rouge à la thaïlandaise *5,6,8,11*
avec pommes de terre, aubergines, pak choï,
pousses de soja, lait de coco, cacahuètes et coriandre
(attention ! Légèrement épicé !)



Fromage

Duo de fromages régionaux ^{1,7,8,12}

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

14.-

Dessert

Mini Tentazione

proposition du jour

6.-

Fraise et Meringue

un classique revisité

14.-

Parfait à la noix de coco ^{3,7}

avec de l'ananas caramélisé, sauce piña colada
et basilic thaï

14.-

Glaces maison

1 boule

4.50

- Vanille ^{3,7}
- Chocolat ^{6, 7, 8}
- Noisette ^{6, 7, 8}

Sorbets maison

1 boule

4.50

- Mangue
- Fraise
- Framboise
- Citron et basilic thaï

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

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



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. *Crustacei*
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 del pane

Panetteria Philipona, Tenero, Svizzera

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Manzo: Svizzera
Anatra: Francia, Ungheria
Agnello: Nuova Zelanda
Gamberi: Vietnam

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

Rind: Schweiz
Ente: Frankreich, Ungarn
Lamm: Neuseeland
Garnelen: Vietnam

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. *Oeufs*
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

Origine de la viande

Origine de la viande
Boeuf: Suisse
Canard: France, Hongrie
Agneau: Nouvelle Zelande
Gambas: Vietnam

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%