

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Per cominciare...

Crema di zucca Potimarron ^{1,3,8} 15.-

servita con amaretti sbriciolati, semi di zucca
e olio di semi di zucca

Mousse di fegato d'anatra ^{1,3,7,12} 24.-

servita con brioche tostata, marmellata di fichi
e cipolle rosse confit

accompagnamento vino dolce:

Sauternes 1er Cru Classé 1885 2020 15.-
(5cl)

Chateau Riussec, Bourdeaux, Francia

Flan tiepido di topinambur ^{3,4,7} 17.-

servito con bagna cauda
e julienne di cavolo bianco crudo

Insalata Tentazioni ^{1,4,8, 10} 13.-

misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa



Intermezzo...

1/2 porz.

Gorgonzola, pere e noci *1,3,6,7,8,10*

22.- 27.-

Ravioli di pasta fresca all'uovo fatta in casa
ripieni di gorgonzola, ricotta e pere
serviti con burro e noci

Funghi porcini *1,3,6,7,8,10*

22.- 27.-

Ravioli di pasta fresca all'uovo fatta in casa
ripieni di ricotta e porcini
serviti con beurre noisette al timo e nocciole tostate

Pappardelle all'uovo fatte in casa al ragù di cinghiale *1,3,6,8,10,12*

20.- 26.-

con granella di pistacchi tostate

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)



Per continuare...

Tagliata di entrecôte 45.-

di manzo svizzero Black Angus (ca.220gr) 7,12

servita con pomodorini cherry secchi, pesto alla rucola,
chips di grana padano e patate novelle arrosto

Filetto di cerbiatto 1,3,7,8,9,12 43.-

servito con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso,
castagne caramellate, fichi freschi
e marmellata di mirtilli rossi

Lombata di Capriolo 1,3,7,8,9,12 48.-

servita con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso,
castagne caramellate, fichi freschi
e marmellata di mirtilli rossi

Trancio di filetto di merluzzo 39.-

alla mediterranea

con patate, guazzetto di pomodorini e olive
e olio EVO

Prima di finire...

"Düi tochetin da formacc" 1,7,8,12 14.-

Duo di formaggi ticinesi

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



Per finire...

Mini Tentazione

Crème brûlée 3,7

7.-

Panettone 1,3,6,7,8

Mini Magnum al gusto Panettone,
ricoperto di cioccolato Madagascar 64%
e cioccolato Ruby

6.-

Tortino caldo al cioccolato Madagascar 64% 15.-

servito con pistacchi e gelato alla vaniglia Bourbon
(attesa 10 minuti) 1,3,5,6,7,8

„I brügnitt da Gordev“ 1,3,7,8

12.-

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly,
prugne selvatiche al rum e crumble alla cannella
(Prugne selvatiche in dialetto: brügnitt)

Gelati e sorbetti fatti in casa

Gelati

Nocciola 6, 7, 8

Vaniglia Bourbon 3, 7

Ciocolato Madagascar 64% 6, 7, 8

Sorbetti

Lampone

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata 7

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

Rum, Nocino, Sântis Cream, Gin,

Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Zum Starten...

Kürbiscrèmesuppe Potimarron ^{1,3,8} 15.-
mit Amaretti, Kürbiskernenöl und Kürbiskernen

Entenlebermousse ^{1,3,7,12} 24.-
serviert mit warmer Brioche,
Feigenmarmelade und konfierten roten Zwiebeln

Weinbegleitung:

Sauternes 1er Cru Classé 1885 2020 15.- (5cl)
Chateau Riussec, Bourdeaux, Francia

Lauwarmes Topinambur-Flan ^{3,4,7} 17.-
mit Bagna Cauda und Weisskohl-Julienne

Salat "Tentazioni" ^{1,4,8,10} 13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten,
Radieschen, Croutons und Kernen
mit Haus-Dressing



Dazwischen...

½ Portion

Gorgonzola, Birnen und Walnüsse 22.- 27.-

Hausgemachten Ravioli

gefüllt mit Gorgonzola, Ricotta und Birnen

an einer Buttersauce und Walnüsse *1,3,6,7,8,10*

Steinpilze *1,3,6,7,8,10* 22.- 27.-

Hausgemachten Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Steinpilze

an Beurre Noisette, Thymian und geröstete Haselnüsse

Hausgemachten Pappardelle all'uovo 20.- 26.-

mit Wildschwein-Ragù *1,3,6,8,10,12*

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!)



Es geht weiter...

Tagliata di entrecôte

45.-

di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g) *7,12*

Geschnittenes Entrecôte vom Schweizer Rind Black Angus serviert mit getrockneten Kirschtomaten, Rucola-Pesto, Parmesan-Chips und Bratkartoffeln

Hirschkalbsfilet (ca. 180 g) *1,3,7,8,9,12*

43.-

serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkohlpüree, Feigen, rote Johannisbeeren, karamellisierten Kastanien und Preiselbeermarmelade

Rehentrecôte (ca. 180g) *1,3,7,8,9,12*

48.-

serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkohlpüree, Feigen, rote Johannisbeeren, karamellisierten Kastanien und Preiselbeermarmelade

Kabeljaufiletstück nach mediterraner Art

39.-

mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven und Olivenöl

Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc“ *1, 7, 8, 12*

14.-

Duo vom Tessiner Käse

serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*
und Tessiner Honig *BeeFarm*



und zum Schluss...

Mini Tentazione

Crème brûlée 3,7

7.-

Kleines hausgemachtes Eis am Stiel

Glacé mit Panettone Geschmack

umgehüllt von dunkler Schokolade Madagaskar 64%

und Schokolade Ruby 1,3,6,7, 8

6.-

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

serviert mit Pistazien und Bourbon-Vanilleeis

(Wartezeit 10 Minuten) 1,3,5,6,7,8

15.-

„I Brügnitt da Gordev“ 1,3,7,8

Törtchen mit in Rum marinierten Zwetchgen,

Chantilly und Zimtstreuseln

(*Brügnitt* auf Zwetschgen Tessiner Dialekt)

12.-

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Glaces/Eis

Haselnuss 6,7,8

Sorbets

Himbeere

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade Madagaskar 64% 6, 7, 8

Mango

1 Kugel

4.50

+ Zuschlag Rahm 7

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,

Himbeergeist, Vodka



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Antipasti

Velouté de courge Potimarron ^{1,3,8} 15.-
avec amaretti et huile de graines de courge

Mousse de foie de canard ^{1,3,7,12} 24.-
servie avec brioche grillée, confiture de figues
et oignons rouges confits

accord mets et vins

Sauternes 1er Cru Classé 1885 2020 15.-
(5cl)
Chateau Riussec, Bourdeaux, Francia

Flan tiède de topinambour ^{3,4,7} 17.-
avec bagna cauda et julienne de choux blanc

Salade « Tentazioni » ^{1,4,8,10} 13.-
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison



Primi piatti

1/2 portion

Gorgonzola, poires et noix *1,3,6,7,8,10* 22.- 27.-

Raviolis frais à la pâte aux œufs *maison*
farcis au gorgonzola, à la ricotta et aux poires
servis avec une sauce au beurre et aux noix

Bolets *1,3,6,7,8,10* 22.- 27.-

Ravioli de pâte fraîche aux œufs *maison*
farcis à la ricotta et aux bolets,
servis avec du beurre noisette, thym
et noisettes grillées

Pappardelle *maison* 20.- 26.-

au ragoût de sanglier *1,3,6,8,10,12*
avec de pistaches grillées

Tartare de bœuf *1,4,9,10,12* 24.-

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



Piatti principali

Tagliata di entrecôte

45.-

di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g) ^{7,12}

Entrecôte tranchée de bœuf suisse Black Angus
servi avec des tomates cherry séchées, pesto de roquette,
chips de parmesan et des pommes de terre rôties

Filet de faon ^{1,3,7,8,9,12}

43.-

servis avec spätzli *maison*, purée de chou rouge,
figues, groseilles, marrons caramélisés
et confiture d'airelles rouges

Entrecôte de chevreuil (env. 180g) ^{1,3,7,8,9,12}

48.-

servie avec spätzli *maison*, purée de chou rouge,
figues, groseilles, marrons caramélisés
et confiture d'airelles rouges

Tranche de filet de cabillaud à la méditerranéenne

39.-

avec pommes de terre, sauce aux tomates et olives
et huile d'olive extra vierge

Fromage

«Düi tochetin da formacc» ^{1,7,8,12}

14.-

Duo de fromages régionaux
servis avec moutarde aux figues *Sandro Vanini*
et miel du Tessin *BeeFarm*



Dessert

Mini Tentazione

Crème brûlée 3,7

7.-

Mini bâtonnet glacé *masion* 1,3,6,7, 8

6.-

glace au Panettone,

enrobé de chocolat Madagascar 64 % et de chocolat Ruby

Moelleux au chocolat Madagascar 64 %

15.-

servie avec des pistaches

et de la glace à la vanille Bourbon

(attente d'environ 10 minutes) 1,3,5,6,7,8

«I brügnitt da Gordev» 1,3,7,8

12.-

Tartelettes aux prunes sauvages au rum avec crème chantilly, confiture de prunes et crumble à la cannelle
(*brügnitt pour prunes* en dialecte tessinois)

Glaces et sorbets *maison*

Glaces

Noisette 6, 7, 8

Vanille Bourbon 3, 7

Chocolat Madagascar 64% 6, 7, 8

Sorbets

Framboise

Mangue



1 boule de glace

4.50

+ 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. *Crostacei*
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

Cerbiatto: Austria

Capriolo: Austria

Merluzzo: FAO27

Atlantic, Northeast

Cinghiale: Austria

Anatra: Svizzera

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

Hirschkalb: Österreich

Reh: Österreich

Kabeljau: FAO27

Atlantic, Northeast

Wildschwein:

Österreich

Ente: Schweiz

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

Boeuf: Suisse

Faon: Autriche

Chevreuril: Autriche

Cabillaud : FAO27

Atlantic, Northeast

Sanglier: Autriche

Canard: Suisse