

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Un calice di vino?

Spumante

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-
Glera
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta Satèn 10.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Bianco

Ibisco 2023 7.50-
Chardonnay
Roberto e Andrea Ferrari, Stabio

Cardo bianco 2023 7.-
Assemblaggio di uve bianche
Fratelli Meroni, Biasca

Terra del Sole bianco 2023 8.-
Merlot, Sauvignac
Cantine Ghidossi, Cadenazzo

Rosso

Terra del Sole rosso 2022 7.-
Merlot
Cantine Ghidossi, Cadenazzo



Il Re Pazzo – Ripasso Valpolicella 2022 9.-
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Terre di Leone, Veneto



Per cominciare...

Insalata Tentazioni *1,4,8, 10* 13.-
Misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

Carpaccio di barbabietole *7,8,10* 17.-
con insalatina, formaggio fresco, senape sott'aceto
e mandorle tostate

Crema di patate e porro *7* 15.-

Asparagi - arance – arachidi *4,5,8,10* 16.-
Misticanza con asparagi verdi crudi, filetti di arance,
arachidi salate e salsa della casa

Intermezzo... ½ porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
ripieni di ricotta e aglio orsino
serviti con pesto di aglio orsino, polvere di beurre noisette
e chips di parmigiano

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)

Tagliolini all'uovo fatti in casa 22.- 27.-
alla carbonara *1,3,6,7,10,12*
con uovo perfetto, spuma di parmigiano e polvere di pancetta



Per continuare...

Cavolfiore al forno *8,10* 29.-
con salsa alla senape, mandorle tostate e coriandolo

Guancette di maiale brasate al Merlot *7,9,12* 39.-
con crostone di polenta e crema di ratatouille

Short rib di manzo con salsa BBQ *1,7,9* 42.-
con purea di patate e asparagi verdi grigliati

Secreto di maialino turgoviese 42.-
cotto a bassa temperatura nel di sidro di mele
servito con jus al sidro di mele, bimi alla griglia
e gratin di patate *7, 12*

Gamberoni "Black Tiger" 41.-
con salsa satay e verdure *2,4,5,6,8,11*
serviti con spaghetti, pak choi, zenzero, soia, taccole,
arachidi, sesamo e coriandolo

Prima di finire...

"Düi tochetin da formacc" *1,7,8,12* 14.-
Duo di formaggi ticinesi, mostarda ai fichi, miele ticinese
e noci caramellate



Per finire...

Mini Tentazione

Crème brûlée 3,7

7.-

Tartelletta alle pere e cioccolato

con gelato alla vaniglia 1,3,5,6,7,8

16.-

Tentazione al caffè e arance 3,6,7

ganache al cioccolato bianco e caffè, arance sciropate e sponge cake al caffè

14.-

Gelati e sorbetti fatti in casa

Vaniglia Bourbon 3, 7

Cioccolato 6, 7, 8

Mandarino

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata 7

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

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 (noccioline)
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 Philippona, Tenero, Svizzera

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Maiale: Svizzera

Manzo: Svizzera

Gamberoni: Vietnam

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Ein Glas Wein?

Schaumwein

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-
Glera
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta Satèn 10.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Weisswein

Ibisco 2023 7.50-
Chardonnay
Roberto e Andrea Ferrari, Stabio

Cardo bianco 2023 7.-
Assemblaggio di uve bianche
Fratelli Meroni, Biasca

Terra del Sole bianco 2023 8.-
Merlot, Sauvignac
Cantine Ghidossi, Cadenazzo

Rotwein

Terra del Sole rosso 2022 7.-
Merlot
Cantine Ghidossi, Cadenazzo



Il Re Pazzo – Ripasso Valpolicella 2022 9.-
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Terre di Leone, Veneto

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



Zum Starten...

Salat "Tentazioni" *1,4,8,10* 13.-

Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten, Radieschen, Croutons und Kernen mit Haus-Dressing

Randencarpaccio *7,8,10* 17.-

mit Salat, Frischkäse, Senfkörner und geröstete Mandeln

Kartoffeln-Lauchcrèmesuppe *7* 15.-

Spargel – Orangen - Erdnüsse *4,5,8,10* 16.-

Gemischter Blattsalat mit rohem grünem Spargel, Orangenfilets, gesalzenen Erdnüssen und Haus-Dressing

Dazwischen...

Hausgemachte Ravioli *1,3,6,7,10* 22.- 27.-

gefüllt mit Ricotta und Bärlauch
serviert mit Bärlauchpesto, Beurre Noisette-Pulver und Parmesan chips

Rindstartar (70gr) *1,4,9,10,12* 24.-

mit Knochenmark à la provençale
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)

Hausgemachten Tagliolini all'uovo 22.- 27.-

nach Carbonara Art *1,3,6,7,10,12*
mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum und Speckstreusel



Es geht weiter...

Blumenkohl *8,10* 29.-

Im Ofen gebackenen, serviert mit Senfsauce,
gerösteten Mandeln und Koriander

Schweinebäckchen 39.-

im Merlot geschmort *7,9,12*

serviert mit Polenta-Krokant und Ratatouille-Creme

Short rib vom Rind mit BBQ-Sauce *1,7,9* 42.-

serviert mit Kartoffelpüree und gegrillten grüner Spargel

Secreto vom Thurgauer Apfelschwein 42.-

bei niedriger Temperatur in Apfelwein gegart

serviert mit Apfelweinjus, gegrilltem Bimi
und Kartoffelgratin *7,12*

Riesenkrevetten „Black Tiger“ *2,4,5,6,8,11* 41.-

an Satay-Sauce

serviert mit Glasbudeln, Pak Choi, Ingwer, Sojabohnen,
Erdnüssen,
Sesam und Koriander

Etwas Käse?

Duo vom Tessiner Käse *1, 7, 8, 12* 14.-

mit Feigensenf, Tessiner Honig und karamellisierten Walnüsse



und zum Schluss...

Mini Tentazione 7.-
Crème brûlée 3,7

Birnen-Schokoladen-Törtchen 16.-
mit Vanilleglace 1,3,5,6,7,8

Tentazione mit Kaffee und Orangen 3,6,7 14.-
mit weisser Schokoladenganache und Orangenfilets

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade 6, 7, 8

Mandarine

Mango

1 Kugel 4.50

+ Zuschlag Rahm 7 0.50

+ Zuschlag Likör 3.-

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

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Riesenkrevetten:

Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Un verre de vin?

Vin mousseux

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-
Glera
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta Satèn 10.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Vin blanc

Ibisco 2023 7.50-
Chardonnay
Roberto e Andrea Ferrari, Stabio

Cardo bianco 2023 7.-
Assemblaggio di uve bianche
Fratelli Meroni, Biasca

Terra del Sole bianco 2023 8.-
Merlot, Sauvignac
Cantine Ghidossi, Cadenazzo

Vin rouge

Terra del Sole rosso 2022 7.-
Merlot
Cantine Ghidossi, Cadenazzo



Il Re Pazzo – Ripasso Valpolicella 2022 9.-
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Terre di Leone, Veneto



Antipasti

- Salade « Tentazioni »** *1, 4,8,10* 13.-
Feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes, radis,
croûtons de pain et graines avec sauce maison
- Carpaccio de betteraves** *7,8,10* 17.-
avec salade, fromage frais, moutarde au vinaigre
et amandes grillées
- Crème de pommes de terre et de poireaux** *7* 15.-
- Asperges - oranges - cacahuètes** *4,5,8,10* 16.-
Feuilles de salade avec asperges vertes crues, aux filets
d'orange cacahuètes salées et sauce maison

Primi piatti

1/2

- Ravioli *fait maison*** *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
farci de ricotta et d'ail sauvage
servi avec du pesto d'ail sauvage,
de la poudre de beurre noisette et des chips de parmesan
- Tartare de bœuf** *1,4,9,10,12* 24.-
servi sur de la moelle de bœuf à la provençale
(attente d'environ 15 min)
- Tagliolini all'uovo *fait maison* à la carbonara** 22.- 27.-
avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon *1,3,6,7,10,12*



Piatti principali

- Chou-fleur au four** *8,10* 29.-
avec sauce à la moutarde, amandes grillées et coriandre
- Joues de porc braisées au Merlot** *7,9,12* 39.-
avec polenta et crème de ratatouille
- Short rib de boeuf avec sauce BBQ** *1,7,9* 42.-
servi avec purée de pommes de terre et asperges vertes grillées
- Secreto de porc de Tourgovie** 42.-
cuit à basse température dans du cidre de pomme
servi avec du jus de cidre de pomme, du bimi grillé
et du gratin de pommes de terre *7,12*
- Crevettes «Black Tiger»** 41.-
à la sauce satay et aux légumes
servies avec nouilles de verre, du pak choi, du gingembre, du soja, des cacahuètes, du sésame et de la coriandre *2,4,5,6,8,11*

Fromage

- Fromage régional** *1,7,8,12* 14.-
Duo de fromages régionaux, moutarde aux figes, miel du Tessin et noix caramélisées



Dessert

Mini Tentazione

Crème brûlée 3,7

7.-

Tartelette aux poires et au chocolat

avec glace à la vanille 1,3,5,6,7,8

16.-

Tentazioni au café et oranges 3,6,7

ganache au chocolat blanc et au café
avec des tranches d'orange au sirop

14.-

Glaces et sorbets *fait maison*

Vanille Bourbon 3, 7

Chocolat 6, 7, 8

Mandarine

Mango

Framboise

1 boule de glace

4.50

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

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. Œufs
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

Porc: Suisse
Boeuf: Suisse
Crevettes: Vietnam

Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse