BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

Per cominciare…

Il Gazpacho di Brian *12* 15.-
Zuppa fredda di pomodorini gialli e albicocche
aromatizzata all'aceto allo yuzu
dell'*Azienda Terreni alla Maggia*

Antipasto estivo *7* 17.-
Carpaccio di cetriolo
con feta, salsa allo yogurth e aneto, cipolla fritta
e pomodorini

Tartare vegana *1,10,11* 17.-
a base di lenticchie, babaganush e olio allo za'atar

Insalata Tentazioni *1,6,8,10,11* 13.-
misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

Verde con semi e crostini *1,6,8,10,11* 8.-
misticanza con semi misti, crostini di pane
e salsa della casa

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Intermezzo…

½ porz.

Gnocchi di patate fatti in casa

I classici al burro e salvia *1,3,7* 19.- 22.-
Al gorgonzola, pere e noci *1,3,7,8* 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)

Vitello tonnato *3,4,10,12* 29.-
finissime fettine di vitello cotto rosa,
servito con spuma di tonno e capperi giganti

Il piatto vegetariano…

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

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Per continuare…

Agnello Rolls Royce *10,12* 45.-
Costolette di agnello con salsa chimichiurri
servite con patate al forno, zucchine grigliate
e pimiento de Padròn

Manzo *Black Angus* ticinese
Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese
Selezionato da Rapelli

Tagliata di entrecôte (ca. 220gr) *3,9,10,12* 45.-
Frollatura 3 settimane
servita con lattuga baby grigliata, patate al forno
e maionese piccante

Filetto (ca. 160 gr) *3,9,10,12* **– secondo disponibilità** 52.-
Frollatura 3 settimane
servita con lattuga baby grigliata, patate al forno
e maionese piccante

Filetto di branzino *7,12* 39.-
con spinacini spadellati, fave, pomodori confit
e salsa al beurre blanc

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

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

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

Per finire…

Mini Tentazione 6.-
proposta del giorno

Fragole e meringhe *3* 14.-
un classico rivisitato!

Delizia alle pesche *1,3,7,8* 14.-
lasciatevi sorprendere!

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		

+ Supplemento panna montata *7* 0.50
+ Supplemento liquore 3.-
Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin,
Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Zum Starten…

Brians Gazpacho *12* 15.-
Kalte Suppe aus gelben Kirschtomaten und Aprikosen aromatisiert mit Yuzu-Essig vom *Azienda Terreni alla Maggia*

Sommerliche Vorspeise *7* 17.-
Gurken-Carpaccio
mit Feta, Joghurt-Dill-Sauce, Röstzwiebeln
und Kirschtomaten

Veganes Tartar *1,10,11* 17.-
aus Linsen, Babaganush und Za'atar-Öl

Salat "Tentazioni" *1,6,8,10,11* 13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten, Radieschen, Croutons und Kernen
mit Haus-Dressing

Grüner Salat mit Croutons und Kernen *1,6,8,10,11* 8.-
Gemischter Blattsalat mit Croutons, Kernen
und Haus-Dressing

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Dazwischen…

½ 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!)

Vitello tonnato *3,4,10,12* 29.-
hauchdünne Scheiben rosa gegartes Kalbfleisch,
serviert mit Thunfischmousse und Kapernäpfel

Vegetarisch…

Tofu «BioSuisse» 29.-
an rotes Curry nach thailändischer Art *5,6,8,11*
mit Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen, Fava-Bohnen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
(Achtung! Leicht scharf!)

Es geht weiter…

Lamm „Rolls Royce" *10,12* 45.-
Lammkoteletts an Chimichurri-Sauce
serviert mit Ofenkartoffeln, gegrillten Zucchini
und Pimiento de Padrón

Black-Angus-Rind aus dem Tessin *3,9,10,12*
Azienda Agricola la Pastorella, Villa Luganese
Ausgewählt von Rapelli

Tagliata von Entrecôte (ca. 220 g) 45.-
3 Wochen gereift
serviert mit gegrilltem Babysalat, Ofenkartoffeln
und scharfer Mayonnaise

Filet (ca. 160 g) – je nach Verfügbarkeit 52.-
3 Wochen gereift
serviert mit gegrilltem Babysalat, Ofenkartoffeln
und scharfer Mayonnaise

Wolfbarschfilet *7,12* 39.-
mit sautiertem Babyspinat und Fava-Bohnen,
konfierte Tomaten, und Beurre-Blanc-Sauce

«Black Tiger»-Garnelen 39.-
an rotes Curry nach thailändischer Art *2,4,5,6,8,11*
mit Auberginen, Pak Choi, Sojasprossen, Fava-Bohnen,
Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
(Achtung! Leicht scharf!)

Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc" *1,7,8,12* 14.-
Duo vom Tessiner Käse
serviert mit Feigensenf von *Sandro Vanini*
und Tessiner Honig

und zum Schluss...

Mini Tentazione 6.-
kleines Tagesangebot

Erdeeren und Meringue *3* 14.-
ein Klassiker neu interpretiert!

Pfirsich und Sauerrahm *1,3,7,8* 14.-
lassen Sie sich überraschen!

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		

+ Zuschlag Rahm *7* 0.50
+ Zuschlag Likör 3.-
Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,
Himbeergeist, Vodka

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Antipasti

Le gazpacho de Brian *12* 15.-
Soupe froide aux tomates jaunes et abricots
aromatisée au vinaigre au yuzu
de la farme *Terreni alla Maggia à Ascona*

Entrée estivale *7* 17.-
Carpaccio de concombre
avec la feta, sauce au yaourt et aneth,
oignons frits et tomates cerises

Tartare vegan *1,10,11* 17.-
à base de lentilles, de babaganush et d'huile au za'atar

Salade Tentazioni *1,6,8,10,11* 13.-
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison

Salade verte avec graines et croûtons *1,6,8,10,11* 8.-
feuilles de salade verte avec graines, croûtons
et sauce maison

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Primi piatti

½ portion

Gnocchi de pommes de terre *maison*

Classiques au beurre et à la sauge *1,3,7*	19.-	22.-
Au gorgonzola, poires et noix *1,3,7,8*	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)

Vitello tonnato *3,4,10,12* 29.-
de très fines tranches de veau cuit à point,
servies avec une mousse de thon et des câpres géantes

Piatto vegetariano

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

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Piatti principali

Agneau Rolls Royce *10,12* 45.-
Côtelettes d'agneau à la sauce chimichurri
servies avec des pommes de terre au four, des courgettes grillées et des piments de Padrón

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 de la laitue baby grillée,
des pommes de terre au four
et de la mayonnaise épicée

Filet (env. 160 g) - selon disponibilité 52.-
Maturation 3 semaines
servie avec de la laitue baby grillée,
des pommes de terre au four
et de la mayonnaise épicée

Filet de loup de mer *7,12* 39.-
avec de jeunes pousses d'épinards sautées
des fèves, de tomates confites
et d'une sauce au beurre blanc

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

Fromage 14.-

Duo de fromages régionaux *1,7,8,12*
servis avec moutarde aux figues *Sandro Vanini*
et miel du Tessin

Dessert

Mini Tentazione 6.-
proposition du jour

Fraise et Meringue *3* 14.-
un classique revisité

Délice aux pêches *1,3,7,8* 14.-
laissez-vous surprendre!

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		

+ supplément de crème fouettée 7 0.50
+ Supplément d'alcool 3.-
Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin, Amaretto,
Eau de vie de framboise, Vodka

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

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 Philipona, Tenero, Svizzera
Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne
Manzo: Svizzera
Vitello NL, Svizzera
Agnello: Nuova Zelanda
Gamberi: Vietnam
Branzino: Global GAP: Mediterraneo, Mar Nero, Atlantico

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
Rindfleisch: Schweiz
Vitello: NL, Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland
Garnelen: Vietnam
Wolfsbarsch: Global GAP: Mittelmeer, Schwarzes Meer, Atlantik

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
Bœuf: Suisse
Veau : NL, Suisse
Agneau: Nouvelle-Zélande
Crevettes: Vietnam
Loup de mer:Global GAP: Méditerranée, mer Noire, Atlantique

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

Prezzi in CHF inclusa IVA 8.1%