

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

Salmone marinato in casa agli agrumi 24.-

servito con uova di lompo, wasabi, rafano,
alga nori e brioche tostata *1,3,4,6,7,10,11,12*

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

Tagliolini all'uovo fatti in casa *1,3,6,7,10*

25.- 31.-

al burro e tartufo nero autunnale

Supplemento tartufo nero autunnale

+ 6.-/g

Pappardelle all'uovo fatte in casa

20.- 26.-

al ragù di cinghiale *1,3,6,8,10,12*

con granella di pistacchi tostati

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...

Suprema di faraona al miele e timo ^{7, 12} 39.-
servita con puré di patate e cime di rapa

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,
cavolini di bruxelles, fichi freschi
e marmellata di mirtilli rossi

Lombata di capriolo ^{1,3,7,8,9,12} 48.-
servito con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso,
cavolini di bruxelles, fichi freschi
e marmellata di mirtilli rossi

Trancio di filetto di merluzzo 39.-
alla mediterranea
con patate, guazzetto di pomodorini, 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

Cioccolato 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

Mit Zitrusfrüchten hausgebeiztem Lachs 24.-
serviert mit Seehasenrogen, Wasabi, Meerrettich,
Nori-Algen und geröstetem Brioche *1,3,4,6,7,10,11,12*

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*

Hausgemachte Tagliolini *1,3,6,7,10* 25.- 31.-

an Butter und schwarzem Herbsttrüffel

Aufpreis für extra schwarzen Herbsttrüffel + 6.-/g

Hausgemachten Pappardelle 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...

Perlhuhnbrust an Honig und Thymian ^{7, 12} 39.-
serviert mit Kartoffelpüree und Stängelkohl

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, Rosenkohl
und Preiselbeermarmelade

Rehentrecôte (ca. 180g) ^{1,3,7,8,9,12} 48.-

serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkohlpüree,
Feigen, rote Johannisbeeren, Rosenkohl
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

7.-

Crème brûlée 3,7

Kleines hausgemachtes Eis am Stiel

6.-

Glacé mit Panettone Geschmack

umgehüllt von dunkler Schokolade Madagaskar 64%

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

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

15.-

serviert mit Pistazien und Bourbon-Vanilleeis

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

„I Brügnitt da Gordev“ 1,3,7,8

12.-

Törtchen mit in Rum marinierten Zwetchgen,
Chantilly und Zimtstreuseln

(*Brügnitt* auf Zwetschgen Tessiner Dialekt)

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Glaces/Eis

Haselnuss 6,7,8

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade Madagaskar 64% 6, 7, 8

Sorbets

Himbeere

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

Saumon mariné maison aux agrumes 24.-
servi avec œufs de lompe, wasabi, raifort,
algue nori et brioche grillée ^{1,3,4,6,7,10,11,12}

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 faits maison
farcis au gorgonzola, à la ricotta et aux poires
servis avec une sauce au beurre et aux noix

Tagliolini *maison* *1,3,6,7,10* 25.- 31.-

au beurre et à la truffe noire d'automne

Supplément truffe noire d'automne + 6.-/g

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

Supreme de pintade au miel et au thym 7, 12 39.-

servie avec une purée de pommes de terre
et des fanes de navet

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,
figes, groseilles, choux de Bruxelles
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,
figes, groseilles, choux de Bruxelles
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 14.-

Duo de fromages régionaux 1, 7, 8, 12

servis avec moutarde aux figes *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

Faraona: Francia

Salmon: Norvegia

Merluzzo: FAO27

Atlantic, Northeast

Cinghiale: Svizzera,

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

Lachs: Norwegen

Kabeljau: FAO27

Atlantic, Northeast

Wildschwein:

Schweiz, 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

Saumon : Norvège

Cabillaud : FAO27

Atlantic, Northeast

Sanglier: Suisse,

Autriche

Canard: Suisse