

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Per cominciare...

- Gazpacho di pomodori gialli e albicocche** 15.-
profumato all'*aceto di Yuzu dei Terreni alla Maggia*
e servito con crostini di *Pane Vallemaggia* 1,12
- Carpaccio di barbabietole** 7,8,10 17.-
con insalatina, formaggio fresco, senape sott'aceto
e mandorle tostate
- Insalata Tentazioni** 1,4,8, 10 13.-
misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa
- Pomodoro 2.0** 7,8 18.-
con stracciatella di burrata e pesto al basilico
- Tataki di finto tonno** 3,5,6,10,11 19.-
anguria marinata nella salsa di soia,
servita con baby lattuga alla thailandese,
sesamo, arachidi e maionese piccante



Intermezzo...

1/2 porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,6,7,10* 22.- 27.-

Ravioli di pasta fresca all'uovo
colorata al nero di seppia e ripiena di ricotta e limone,
serviti con salsa allo zafferano

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

Pappardelle all'uovo fatte in casa 22.- 27.-

con finferli, panna e timo *1,3,6,7,10,12*

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...

Segreto di maialino turgoviese cotto a bassa temperatura nel sidro di mele

42.-

servito con jus al sidro di mele, bimi alla griglia
e gratin di patate *7, 12*

Tagliata di entrecôte

45.-

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

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

Filetto

52.-

di manzo svizzero Black Angus (ca 200 g) con burro "Cafè de Paris" *4,7,9,10,12*

servito con patate novelle arrosto
(secondo disponibilità)

Vitello tonnato *3,4,10,12*

37.-

servito con capperi giganti, baby lattuga
e patate novelle arrosto

Gamberoni con salsa satay e verdure *2,4,5,6,8,11*

41.-

serviti con spaghetti di farina di piselli, 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, noci e nocciole caramellate



Per finire...

Mini Tentazione

7.-

Crème brûlée 3,7

Semifreddo alle fragole 3,7

15.-

con fragole fresche e meringhe

„I brügnitt da Gordev“ 1,3,7

12.-

Tartellette alle prugne selvatiche (*brügnitt* in dialetto ticinese)
con crema chantilly, marmellata di prugne
e crumble alla cannella

Gelati e sorbetti fatti in casa

Gelati

Vaniglia Bourbon 3, 7

Cioccolato 6, 7, 8

Sorbetti

Lampone

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata 7

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

Rum, Nocino, Säntis Cream, Gin,

Distillato ai lamponi, Vodka, Amaretto

Dopo aver finito, mentre vai a casa...

Mini Tentazione da asporto

6.-

Gelato da passeggio fatto in casa

(rivolgersi al personale per conoscere i gusti a disposizione)

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Zum Starten...

Gazpacho aus gelben Tomaten und Aprikosen 15.-
aromatisiert mit *Yuzu-Essig von Terreni alla Maggia* und
serviert mit Croutons von *Pane Vallemaggia* 1,12

Randencarpaccio 7,8,10 17.-
mit Salat, Frischkäse, Senfkörner und geröstete Mandeln

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

Tomate 7,8 18.-
gefüllt mit Burrata-Crème und Basilikum-Pesto

Vegane Thunfisch aus Wassermelone 3,5,6,10,11 19.-
Wassermelone mariniert in Sojasauce,
serviert mit Baby Lattich nach Thailändischer Art,
Sesam, Erdnüssen und pikanter Mayonnaise



Dazwischen...

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

Ravioli gefärbt mit Tintenfischfarbe
gefüllt mit Ricotta und Zitrone
und serviert mit Safransauce

Hausgemachten Tagliolini all'uovo 22.- 27.-

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

Hausgemachten Pappardelle all'uovo 22.- 27.-

mit Pfifferlingen, Rahm und Thymian *1,3,6,7,10,12*

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

serviert auf einem Markbein
mit gratinierten Markknochen
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)



Es geht weiter...

Secreto vom Thurgauer Apfelschwein in Apfelwein niedergegart ^{7,12}

42.-

serviert mit Apfelweinjus, gegrilltem Spargelbrokkoli
und Kartoffelgratin

Tagliata di entrecôte di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g) ⁷

45.-

Im Streifen geschnittenes Entrecôte
vom Schweizer Rind *Black Angus*
serviert mit getrockneten Kirschtomaten, Rucola-Pesto,
Grana Padano Chips und Bratkartoffeln

Rindsfilet vom Schweizer Rind Black Angus (ca. 200 g) mit Butter „Café de Paris“ ^{4,7,9,10,12}

52.-

serviert mit Bratkartoffeln
(je nach täglicher Verfügbarkeit)

Vitello tonnato ^{3,4,10,12}

37.-

Geschmortes Kalbsfleisch
an Thunfisch-Mayonnaise- Sauce
serviert mit Baby-Lattich, Kapernäpfel und Bratkartoffeln

Riesenkrevetten an Satay-Sauce ^{2,4,5,6,8,11}

41.-

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

Etwas Käse?

„Düi tochetin da formacc“ ^{7, 8, 12}

14.-

Duo vom Tessiner Käser mit Feigensenf, Tessiner Honig
und karamellisierten Walnüsse und Haselnüsse



und zum Schluss...

Mini Tentazione

7.-

Crème brûlée *3,7*

Erdbeerparfait *3,7*

15.-

mit frischen Erdbeeren und Meringue

„I Brügnitt da Gordev“

12.-

Törtchen mit Zwetchgen (*Brügnitt* auf Tessiner Dialekt),
Chantilly, Pflaumenmarmelade und Streusel

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Glaces/Eis

Vanille Bourbon *3, 7*

Schokolade *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*

Auf dem Heimweg...

Mini Tentazione zum Mitnehmen

6.-

kleines hausgemachtes Eis am Stiel

(fragen Sie das Personal nach den verfügbaren Aromen)



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%



Antipasti

- Gazpacho de tomates jaunes et d'abricots** 15.-
parfumé au *vinaigre de Yuzu Terreni alla Maggia*
et servi avec des croûtons de *pain Vallemaggia* 1,12
- Carpaccio de betteraves** 7,8,10 17.-
avec salade, fromage frais, moutarde au vinaigre
et amandes grillées
- Salade « Tentazioni »** 1, 4,8,10 13.-
feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes,
radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison
- Tomate** 7,8 18.-
farci avec une crème de burrata et pesto de basilic
- Thon de pastèque** 3,5,6,10,11 19.-
pastèque marinée dans de la sauce soja,
servi avec de la jeune laitue à la thaïlandaise,
sésame, cacahuètes et mayonnaise épicée



Primi piatti

1/2 portion

Ravioli *maison* 1,3,6,7,10

22.- 27.-

Raviolis colorés à l'encre de seiche,
farci à la ricotta et au citron,
servis avec une sauce au safran

Tagliolini all'uovo *maison*

22.- 27.-

à la carbonara 1,3,6,7,10,12

avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon

Pappardelle all'uovo *maison*

22.- 27.-

avec des chanterelles, crème et thym 1,3,6,7,10,12

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

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

Tagliata di entrecôte 45.-
di manzo svizzero Black Angus (ca. 220g) 7
Entrecôte tranchée de bœuf suisse Black Angus
servi avec des tomates cherry séchées,
du pesto de roquette, des chips de parmesan
et des pommes de terre rôties

Filet de boeuf suisse Black Angus (ca.200 g) 52.-
avec du beurre « Café de Paris » 4,7,9,10,12
pommes de terre rôties
(sous réserve de disponibilité quotidienne)

Vitello tonnato 3,4,10,12 37.-
servi avec des câpres géantes, de la jeune laitue
et des pommes de terre rôties

Crevettes 41.-
à la sauce satay et aux légumes 2,4,5,6,8,11
servies avec nouilles de verre à la farine de pois,
du pak choi, du gingembre, du soja, des cacahuètes,
du sésame et de la coriandre

Fromage
«Düi tochetin da formacc» 1,7,8,12 14.-
Duo de fromages régionaux, moutarde aux figues,
miel du Tessin et noix caramélisées



Dessert

Mini Tentazione

7.-

Crème brûlée 3,7

Parfait aux fraises 3,7

15.-

avec des fraises fraîches et des meringues

«I brügnitt da Gordev» 1,3,7

12.-

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

Glaces et sorbets *fait maison*

Glaces

Vanille Bourbon 3, 7

Chocolat 6, 7, 8

Sorbets

Framboise

Mango

1 boule de glace

4.50

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

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

En rentrant à la maison...

Mini Tentazione à emporter

6.-

Mini bâtonnet glacé fait maison

(demandez au personnel les parfums disponibles)



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

Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera
Vitello: Svizzera
Gamberoni: 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*

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Riesenkrevetten: Vietnam

Brotherkunft

Panetteria Philipona
Tenero, Schweiz
Pane Carasao, Italien

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

Porc: Suisse
Boeuf: Suisse
Veau : Suisse
Crevettes: Vietnam