

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 DOCG – Satèn -BIO 10.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Bianco

Terra del Sole bianco 2023 8.-
Merlot, Sauvignac (Riesling x Sauvignon Blanc)
Cantine Ghidossi, Cadenazzo

Chardonnay 2023 7.50
Pitars, Friuli

Rosso



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

Trifula - Dolcetto d'Alba DOC 2022 7.50
Dolcetto
Cascina Luisin, Piemonte



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

Crema di patate e porro *7* 15.-

Timballo allo yogurt e aneto *1,7* 17.-
con insalatina di cetriolo e crumble di pomodori secchi

Intermezzo... ½ porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-
ripieni di patate e serviti su fonduta di taleggio e nocciole
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)

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 barba dei frati

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

8.-

Proposta del giorno

Rivolgersi al personale di servizio per conoscere gli allergeni

Tartelletta alle pere e cioccolato

16.-

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

Tortino alla polenta 3,5,6,7,8

15.-

ganache al cioccolato bianco e filetti di arancia

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 della carne

Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera
Gamberoni: Vietnam



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



Ein Glas Wein?

Schaumwein

10cl

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



Franciacorta DOCG – Satèn -BIO 10.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Weisswein

Terra del Sole bianco 2023 8.-
Merlot, Sauvignac (Riesling x Sauvignon Blanc)
Cantine Ghidossi, Cadenazzo

Chardonnay 2023 7.50
Pitars, Friuli

Rotwein



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

Trifula - Dolcetto d'Alba DOC 2022 7.50
Dolcetto
Cascina Luisin, Piemonte



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.-
- Joghurt-Dill-Terrine** *1,7* 17.-
mit Gurkensalat und Streusel von getrockneten Tomaten

Dazwischen...

- Hausgemachte Ravioli** *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-
gefüllt mit Kartoffeln, serviert auf einem Taleggio-Käsespiegel
und gerösteten Haselnüssen
- 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 Mönchsbart

Riesenkrevetten „Black Tiger“ *2,4,5,6,8,11* 41.-
an Satay-Sauce
serviert mit Glasnudeln, 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

kleines Tagesdessert

Für Allergenen wenden Sie sich an das Servicepersonal

8.-

Birnen-Schokoladen-Törtchen

mit Vanilleglace 1,3,5,6,7,8

16.-

Polenta-Törtchen 3,5,6,7,8

mit weißer Schokoladenganache und Orangenfilets

15.-

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

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Riesenkrevetten:
Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST