

osteria del Centenario

Nasce nella primavera del 2007, da un mio sogno a lungo tenuto nel cassetto.

... prodotti stagionali con una particolare attenzione al territorio ...

... precisione nelle cotture e rispetto delle materie prime ...

... passione e creatività ...

sono alla base della nostra leggera cucina mediterranea.

Prendetevi il giusto tempo per poterla gustare al meglio.

Su richiesta saremo lieti di informarvi

in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare intolleranze o allergie

Lasciatevi coinvolgere dalla nostra proposta:

Quello che volevamo farvi assaggiare...

menu degustazione di 6 portate con i migliori piatti secondo noi

126.-Chf

(servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo)

Im Frühling 2007 wurde ein Traum realisiert,
der schon seit längerem in einer Schublade auf seine Umsetzung wartete.
... saisonale Produkte mit Fokus auf die Region ...
... Präzision in der Zubereitung, verbunden mit dem Respekt gegenüber dem Grundprodukt
... Leidenschaft und Kreativität ...
sind die Basis unserer leichten und mediterranen Küche.
Widmen Sie diesem Genuss die notwendige Zeit und Musse.

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne bezüglich der Zutaten unserer Gerichte, die Intoleranzen oder Allergien auslösen könnten.

lassen Sie sich von unseren Vorschlägen begeistern:

Das sollten Sie unbedingt probieren ...

Degustations-Menu mit 6 von uns ausgesuchten Gängen

126.-Chf

(exklusiv für alle Gäste am Tisch)

Il Menu Degustazione

la nostra proposta

Crocchetta di stracotto d'anatra

lamponi disidratati, salsa teryaki, misticanza

Kroketten aus Enten-Ragout, getrocknete Himbeeren, Teryaki Sauce, Pflücksalat
Croquette de canard braisé, framboises déshydraté, sauce teryaki, jeunes pousses



Riso Carnaroli «Acquerello»

nero di seppia, mozzarella di bufala, crudo di gambero di Mazara

Carnaroli Reis «Acquerello», Sepia Tinte, Büffel-Mozzarella, rohe Mazara-Garnele
Risotto Carnaroli «Acquerello», noir de seiches, mozzarella de buffle, cru de crevettes rouges



Salmone di Lostallo

passatina di spinaci alla verbena, porcini trifolati, cipollotto arrosto

Swiss-Lachs aus Lostallo, Spinatpüree mit Eisenkraut, Steinpilz-Scheiben, geröstete Frühlingszwiebel
Saumon suisse de Lostallo poêlé, sauce aux épinards, bolets sautés, oignon de printemps rôti

oppure / oder

Lombatina di cerbiatto cotta rosa

«Pasta, Fagioli & Rosmarino»

Rosa gebratenes Rehkitz-Lendenstück, Eintopf aus Nudeln, Bohnen & Rosmarin
Entrecôte de faon cuit rosé, « Pasta, Haricots et Romarin »



Selezione di formaggi dell'Osteria

Käse Auswahl der Osteria
Sélection de fromages de l'Osteria

oppure / oder

Crema al cioccolato ambrato

prugne fermentate, mandorle, semi di zucca, cannella

Bernsteinfarbene Schokoladen Crème, fermentierte Pflaumen, Mandeln, Kürbiskerne, Zimt
Crèmeux au chocolat doré, prunes, amandes, graines de citrouille, cannelle

Menu con un antipasto o un primo piatto	(3 portate)	75.-Chf
Menu con un antipasto e un primo piatto	(4 portate)	89.-Chf
Gran Menu	(5 portate con 2 piatti principali)	109.-Chf
Quello che volevamo farvi assaggiare	(Überraschungs Menu)	126.-Chf

gli Antipasti

Noci di capesante appena scottate

zucca hokkaido, chutney di cipolle, intingolo alle nocciole

Kurz gebratenes Jakobsmuscheln, Hokkaido-Kürbis, Zwiebel-Chutney, Baumnüssen-Sauce
Coquilles St. Jacques, potiron Hokkaido, chutney d'oignons rouges, sauce aux noix
28.-

Crocchetta di stracotto d'anatra

lamponi disidratati, salsa teryaki, misticanza

Kroketten aus Enten-Ragout, getrocknete Himbeeren, Teryaki Sauce, Pflücksalat
Croquette de canard braisé, framboises déshydraté, sauce teryaki, jeunes pousses
27.-

Uovo del Piano di Magadino cotto a 62°

gallinacci spadellati, maggiorana, caviale oscietra, chips di pancetta

62° Ei aus Piano di Magadino, gebratene Pfifferlinge, Majoran, Osetrova Kaviar, Speckchips
Œuf 62°du Piano di Magadino, chanterelles, marjolaine, caviar Oscietàre, chips de lard tessinois
31.-

(10 grammi Caviale Extra: +32 Chf)

Terrina di fegato d'anatra

pere arrosto, riduzione al timo e lavanda

Entenleber Terrine, geröstete Birnen, Thymian und Lavendel
Terrine de foie gras de canard, poires rôties, réductions au thym et Lavande
34.-

i Primi Piatti

Spaghetti di grano duro «Senatore Cappelli»

sughetto di lattuga romana, uova di salmerino, polpo arrosto, spuma di patate acidule

Hartweizen Spaghetti «Senatore Cappelli », Lattich-Sauce, Rogen vom Saibling, gebratener Tintenfisch, Sauren Kartoffelschaum
Spaghetti de grain dur « Senatore Cappelli », sauce à la laitue romaine, œufs d'omble-chevalier, poulpe rôtie,
pommes de terre acidulées

(15 minuti circa)

20.- / 27.-

Raviolini di pasta fresca

ripieni di salsiccia di camoscio, hummus di barbabietole, fonduta al Castelmagno

Mit Gamswurst gefüllte Ravioli, Randen-Hummus, geschmolzener Castelmagno Käse
Raviolis fourrés de saucisses de chamois, hummus de betteraves, sauce au fromage Castelmagno
20.- / 27.-

Gnocchi di ricotta di bufala al timo limone

miso-dashi, germogli di soja, vongole, funghi di bosco

Kleine Käseknödel aus Büffel-Ricotta mit Zitronen-Thymian, Miso-Dashi, Sojasprossen, Venusmuscheln, Waldpilzen
Gnocchi de ricotta de buffle au thym citron, miso-dashi, pousses de soja, palourdes, champignons sauvages

20.- / 27.-

i Pesci

Salmone di Lostallo

passatina di spinaci alla verbena, porcini trifolati, cipollotto arrosto

Swiss-Lachs aus Lostallo, Spinatpüree mit Eisenkraut, Steinpilz-Scheiben, geröstete Frühlingszwiebel
Saumon suisse de Lostallo poêlé, sauce aux épinards, bolets sautés, oignon de printemps rôti

48.-

Filetto di ricciola

porri alla griglia, carbone vegetale, zuppetta di conchigliacei

Bernsteinmakrelen-Filet, gegrillter Lauch, Gemüse-Kohle, Muschel-Süppchen
Filet de sérieole, poireaux grillés, charbon végétale, soupe de coquillage

49.-

Pesce secondo l'arrivo...

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot
Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis
Prix du jour

le *Carni*

Filetto di vitello

animelle rosolate, purea di cavolfiore, lattuga di mare
Kalbsfilet, gebratenes Kalbsbries, Blumenkohlpüree, Meerlattich
Filet et ris de veau rôti, purée de choux-fleurs, laitue de mer

49.-

Papada di maiale Patanegra in padella

lattuga arrosto, emulsione di prezzemolo, acciughe, parmigiano

Gebratener Patanegra-Schwein Papada, Kopfsalat, Petersilienemulsion, Sardellen, Parmesankäse
Papada de porc Patanegra poêlée, laitue rôtie, émulsion de persil, anchois, parmesan

48.-

Controfiletto e midollo di manzo «LUMA»

crumble di patate e cipolle, emulsione di erbe aromatiche, passatina di sedano rapa

Rinds-Entrecôte und Knochenmark «LUMA»,
Kartoffel- und Zwiebelstreusel, aromatische Kräuteremulsion, Knollenselleriepüree
Entrecôte et moelle de bœuf LUMA, crumble d'oignons et pommes de terre, émulsion de fines herbes, sauce au cèleri-rave

51.-

la *Selvaggina*

Ganassina di cervo cotta a bassa temperatura

scalogno marinato, mirtilli, emulsione alle gemme d'abete

Hirsch-Bäcklein bei niedriger Temperatur gegart, marinierte Schalotten, Heidelbeeren, Tannenknospen-Emulsion
Joue de cerf braisée, petites échalotes marinées, myrtilles, émulsion aux pousses d'épinette

47.-

Lombatina di cerbiatto cotta rosa

«Pasta, Fagioli & Rosmarino»

Rosa gebratenes Rehkitz-Lendenstück, Eintopf aus Nudeln, Bohnen & Rosmarin
Entrecôte de faon cuit rosé, « Pasta, Haricots et Romarin »

48.-

Sella di capriolo dell'Osteria

(minimo 2 persone)

Im Ofen gebratener Rehrücken «Osteria» (ab 2 Personen)
Selle de chevreuil «maison»

68.- p.p.

Formaggi:

Selezione di formaggi Ticinesi

Kleine Tessiner Käseauswahl
Choix de fromages du Tessin

17.- (4 assaggi)

Selezione di formaggi dell'Osteria

Käseauswahl der Osteria
Choix de fromages de l'Osteria

17.- (4 assaggi)

23.- (6 assaggi)

per terminare in *Dolcezza...*

Soffice tortino ai marroni

salsa al caffè, gelato al te matcha, castagne caramellate

Luftig gebackener Edelkastanien-Kuchen, Kaffee-Sauce, Matcha-Tee-Eis, karamellisierte Kastanien
Petit gâteau moelleux aux marrons, sauce au café, glace au thé matcha, châtaignes glacées

17.-

Cre moso al cioccolato fondente

brownies, noci pecan, veli cioccolato, caramello salato, gelato alle spezie orientali

Crémiger Schokoladen-Fondant,
Brownies, Pecan Nüsse, Schokolade-Blättchen, gesalzener Caramel, Eis mit orientalischen Gewürzen
Crèmeux au chocolat, brownies, noix de pécan, feuilles de chocolat, caramel au fleur de sel, Glace aux épices d'orient

17.-

Gelato al formaggio fresco

pere, meringa al fieno, «gocce di malto»

Frischkäse-Eis, Birnen, Heu-Meringue, «Malztropfen»
Glace au fromage frais, poires, meringue au foin, sirop de malt

17.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

Hausgemachte Sorbets und Eis
Sorbets et glaces

4.-

osteria del **Centenari**o

Un team di appassionati è lieto di accogliervi
e vi ringrazia per averci scelto

Ein leidenschaftliches Team freut sich, Sie zu begeistern und bedankt sich bei Ihnen für Ihren Besuch
Une équipe de passionnés est heureuse de vous accueillir et vous remercie de nous avoir choisis

Egon Bajardi

in cucina con:

Etan
Simone

in sala:

Manuel
Serena

provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte:

Salumi – Svizzera, Italia, Spagna
Fegato d'anatra e anatra – Francia
Caviale Oscietra– Italia/Germania
Vongole e Cozze– Italia
Gamberi Rossi – Italia
Polpo– Mar Mediterraneo
Ricciola – Mar Mediterraneo
Salmone – Svizzera (Lostallo-GR)
Salsiccia Camoscio – Svizzera (Macelleria David-Minusio)
Manzo LUMA - "Black Angus" -Spagna
Manzo (Midollo) -Svizzera
Vitello – Svizzera
Maiale Patanegra– Spagna
Cervo – Austria
Cerbiatto – Austria
Capriolo – Austria

