

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

Cubi di ricciola marinati

pesche in agrodolce, scalogno confit, salvia fritta

Marinierte Makrelen-Würfel, süß-saure Pfirsiche, Schalotten-Confit, frittierte Salbeiblätter
Cubes de sériole marinées, pêche en aigre-doux, sauge frite



«Riso Carnaroli Riserva San Massimo»

crema di peperoni dolci, chorizo, polpo arrosto

Risotto mit Carnaroli «Riserva San Massimo», Püree aus süßen Paprikaschoten, Spanische Schweinswurst und gebratener Octopus
Risotto Carnaroli «Riserva San Massimo», crème aux poivrons doux, chorizo et poulpe rôti



Tonno appena scottato

passatina di scarola, burrata, uva sultanina, acciuga fritta

Kurz angebratener Thunfisch, Endivien Crème, Burrata Frischkäse, Sultaninen, frittierte Sardellen
Filet de thon poêlé, sauce au chicorée frisée, fromage frais Burrata, raisins secs, anchoi frite

oppure / oder

Pancia di maiale «LUMA»

cotta a bassa temperatura, «trippa di mare» al peperoncino, crumble di pecorino al timo

Niedergegarter «LUMA» Schweinebauch, Eintopf mit Tintenfisch-Streifen und Chili, knusprige Schafkäse Streusel mit Thymian
Poitrine de porc «LUMA» cuite sous-vide, «tripes de mer» au piment rouge, crumble au fromage de brebis et thym



Selezione di formaggi dell'Osteria

Käse Auswahl der Osteria
Sélection de fromages de l'Osteria

oppure / oder

Crème brûlé alla vaniglia

albicocche, biscotto croccante, gelato alla lavanda

Gebrannte Crème, Bisquit-Krokant, Lavendel Eis
Crème brûlé à la vanille, abricots, biscuit, glace à la lavande

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**

Insalatina di lenticchie nere «Beluga»

calamaro scottato al leggero fumo, nero di seppia, alga nori

Belugalinsen-Salat mit im Rauch gedämpftem Kalamar, Tintenfisch-Tinte, Nori Algen
Salade de lentilles noir Beluga, calmar poêlé et doucement fumé, noir de seiche, algue nori

27.-

Crocante fiore di zuccina

ripieno di mantecato di lucioperca, insalatina d'orzo, guazzetto al pomodoro e origano fresco

Knusprige Zucchetti-Blüte mit Zander-Mousse, Gersten Salat, Tomaten Süsspchen mit frischem Oregano
Craquants fleurs de courge farcis aux sandre, salade d'orge, sauce aux tomates fraîches et origan

27.-

Manzo battuto al coltello

mantecato di büsción della Valle di Muggio, sedano verde, gelato alla senape in grani, croccante al timo

Handgeschnittenes Rinds Tartar, Frischkäse aus dem Valle di Muggio, grüner Sellerie, Körnersenf Eis, Thymian-Krokant
Tartare de bœuf, fromage frais de vache tessinois, cèleri vert, glace à la moutarde de Meaux, croquant au thym

29.-

Guancetta di vitello lessata

e insaporita all'aceto balsamico di mele (20 anni), cialda croccante, avocado al pepe rosa

Pochierte Kalbsbacke mit Honig-Balsam Essig (20 Jährig) gewürzt, Knusper-Waffel, Avocado mit rosa Pfeffer
Joue de veau bouillie et aromatisé au balsamique de pomme (20 ans), gaufre salée, avocats aux baies de poivre rose

28.-

*per le gli antipasti serviti come piatto principale applichiamo un piccolo supplemento di prezzo
für die Vorspeisen - die als Hauptgang serviert werden – berechnen wir einen kleinen Zuschlag*

i Primi Piatti

Linguine di Gragnano «Pastificio Gentile»

sughetto al granchio reale, limone verde, passatina di sedano rapa e vaniglia

Linguine-Nudeln der «Pastificio Gentile» in Gragnano, Krabben Sauce , Limette, Knollensellerie-Püree und Vanille
Linguines «de Gragnano», sauce au crabe royal, citron vert, sauce au céleri-rave et vanille

(15 minuti circa)

21.- / 28.-

Tortelli ripieni di patate, burro d'alpeggio e acciughe,

guazzetto di pomodori e crema di basilico

Mit Kartoffeln gefüllte Teigtaschen, Alpbutter und Sardellen, Tomaten Sूपchen und Basilikum Crème
Raviolis aux pommes de terre, beurre d'alpage et anchois, sauce au tomates fraiches

20.- / 27.-

Gnocchi di ricotta di bufala

seppie in umido, il loro nero, passatina di piselli, wasabi

Kleine Kartoffel-Klöße aus Büffelmilch-Alpziger, Tintenfisch -Eintopf mit Tinte, Erbsen Püree, Japanischer Meerrettich

Gnocchi de fromage frais de buffle, seiches à la nage, noir de seiche, sauce aux petits pois, wasabi

20.- / 27.-

*per le mezze porzioni servite come piatto principale applichiamo un piccolo supplemento di prezzo
für die Halbe Portionen - die als Hauptgang serviert werden – berechnen wir einen kleinen Zuschlag*

i Pesci

Filetto di coregone del nostro lago

passatina di melanzane, maggiorana, insalatina di pane alle piccole verdure

Felchenfilet aus dem Lago Maggiore, Eierfrucht Püree, Majoran, Brot-Salat und kleines Gemüse
Filet de féra, crème d'aubergines, marjolaine, salade de pain et légumes

44.-

Ombrina in padella

guazzetto di friggiteli, vongole, croccante alle olive taggiasche

Gebratener Umberfisch, Sauce von süßen Pfefferschoten, Venusmuscheln, knusprige Taggiasca-Oliven Streusel
Filet d'ombrine poêlé, sauce au poivrons verts «friggiteli», palourdes, crumble d'olive noires (Taggiasche)

48.-

Pesce secondo l'arrivo...

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot
Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis
Prix du jour

le *Carni*

Petto di pollo «Terreni alla Maggia»

in tempura al basilico, intingolo al pomodoro «Tikka Masala», foglie di shiso verde

Hähnchen-Brust der «Terreni alla Maggia» im Basilikum Tempura-Mantel, Tomatensauce mit «Tikka Masala», grüne Shiso Blätter

Supreme de poulet «Terreni alla Maggia» en tempura au basilique, sauce tomate «Tikka Masala», feuille de shiso vert

44.-

Scamoncino d'agnello cotto rosa

salsa BBQ, romanesco arrosto, mais croccante

Rosa gebratene Lamm-Huft, Barbeque Sauce, gebratener Romanesco Kohl, krokeranter Mais
Gigot d'agneau cuit rosé, sauce BBQ, brocolis rôtis, mais croquant

48.-

Filetto di vitello spadellato

pane alle acciughe, capperi disidratati, passatina di carote

Rosa gebratenes Kalbs-Filet, Sardellen Brot, dehydrierte Kapern, Karotten Püree
Filet de veau cuit rosé, pain aux anchois, câpres déshydratés, sauce aux carottes

49.-

Il Classico dell' Osteria del Centenario:

La Costata Fiorentina di Manzo

(razza Charra Spagnola)

burro alle erbe aromatiche, aglio e peperoncino

Steak mit Filet vom Charra Spagnola Rind am Knochen gebraten, Kräuter-Butter, Knoblauch und Chili
T-bone steak de Bœuf (race Charra Espagnole), beurre aux herbes, ail et piment

14.-Chf/100g

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...*

Ghiacciato alle nocciole piemontesi

cioccolato fondente, ciliegie, zenzero

Eiskalt servierte Piemonteser Nüsse mit geschmolzener Schokolade, Kirschen und Ingwer
Parfait glacé aux noisettes du Piémont – chocolat, cerises, gingembre

17.-

Cre moso al riso e zafferano

profumato al cardamomo, mandorle sabbiate, sorbetto ai lamponi, cialda croccante

Reis crème mit Safran, parfümiert mit Kardamon, Sandmandeln, Himbeeren Sorbet und Knusper-Waffel
Crèmeaux au riz et safran parfumé au cardamome, amandes, sorbet aux framboises, gaufre croustillante

17.-

Tortino al cioccolato fondente

gelato alla «torta di pane», composta di mele, cannella

(15 minuti circa)

Warmes Schokoladentörtchen mit Brotkuchen-Glacé, Apfel-Kompott und Zimt
Moelleux au chocolat, glace à la tarte de pain tessinoise, compote de pommes et cannelle

18.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

Hausgemachte Sorbets und Eis
Sorbets et glaces

4.-

osteria del **Centenario**

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 :

**Nello
Etan**

in sala :

**Manuel
Serena**

provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte:

Salumi – Svizzera, Italia, Spagna
Coregone – Svizzera
Granchio – Canada
Sarde – Italia
Calamari&Seppie – Italia
Gamberi Black Tiger "BIO" – Vietnam
Ombrina – Francia/Italia
Coregone – Svizzera
Lucioperca – Svizzera
Manzo – Svizzera/Spagna
Petto Pollo – Svizzera
Vitello – Svizzera
Maiale LUMA – Svizzera
Bisonte* – Stati Uniti, Canada

* (può essere trattato con ormoni/kann mit Hormonen behandelt sein)

