

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

Uovo cotto a bassa temperatura

passatina di cavolfiore, "perle" di salmerino, nocciole tostate, lattuga liquida

Niedergartemperatur Ei, Blumenkohl Püree, Saibling Rogen, geröstete Nüsse und Kopfsalat-Essenz
Œuf 62°, crème de choux-fleurs, "perles" d'omble chevalier, noisettes, laitue liquide



"Riso Carnaroli Riserva San Massimo"

vaniglia, crudo di gamberi rossi, büscion di capra della Valle Onsernone, limone verde

Risotto mit Carnaroli "Riserva San Massimo", Vanille, roh aufgeschnittene rote Mazara Crevetten, Büscion Ziegenkäse aus dem
Onsernonetal, Limetten

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo", vanille, crevettes rouges de Mazara, fromage frais de chèvre, citron vert



Branzino in padella - passatina di ceci, piccata di indivia belga, aria di barbabietola

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet, Kichererbsen Püree, Brüsseler Sprossen Piccata, Randenschaum
Filet de loup de mer poêlé, crème de pois-chiches, piccata d'endive belge, betterave écumante

oppure

Vitello in TRE - emulsione di cerfoglio, lattuga romana in bagna cauda, pepe rosa

3 Varianten vom Kalb, Kerbel Emulsion, Lattich in Sardellen-Knoblauch Sauce, rosa Pfeffer
Veau en 3, émulsion de cerfeuil, laitue romaine "ail&anchois", poivre rose



Selezione di formaggi dell'Osteria

Käse Auswahl der Osteria
Sélection de fromages de l'Osteria

oppure

"Snickers 2.0"

"Snickers 2.0"
"Snickers 2.0"

Menu con un antipasto o un primo piatto	(3 portate)	73.-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***

Salmone "Swiss Alpine"

in padella, schiuma di latte di mandorla, cipolla rossa candita, capperi disidratati, bottarga di coregone

"Swiss Alpine" Lachs, Mandelmilch Schaum, kandierte rote Zwiebeln, getrocknete Kapern, gesalzener Felchen Roggen
Saumon "Swiss Alpine", écume de lait d'amandes, oignons rouges confits, câpres déshydratés, boutargue de féra

28.-

Manzo battuto al coltello

salsa ponzu, broccoli in tempura, gelato alle acciughe

Handgeschnittenes Rinds Tartar, Ponzu Limetten Sauce, Brokkoli im Tempura Teig, Sardellen Eis
Tartare de bœuf, sauce ponzu, brocolis en tempura, glace aux anchois

29.-

Gamberi rossi di Mazara

marinati, vinaigrette ai mandarini cinesi, cetriolo e granchio

Marinierte rote Mazara Crevetten, Zwerg-Orangen Vinaigrette, Gurke und Krabben-Fleisch
Crevettes rouges de Mazara marinées, vinaigrette aux kumquats, crabe et concombres et crabe

32.-

Crema di lenticchie "Beluga"

curry massaman, essenza di pancetta affumicata, passatina di prezzemolo

Beluga Linsen Crème, Essenz vom geräucherten Speck, Petersilien Emulsion
Crème de lentilles noires Beluga, curry massaman, essence de lard fumé, émulsion de persil

17.-

i Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano "Pastificio Gentile"

sughetto di cime di rapa, burrata liquida e crumble di chorizo

Spaghetti aus der "Pastificio Gentile" Gragnano, Stengelkohl Sauce, flüssiger Burrata-Frischkäse, Chorizo Salami Streusel

Spaghettis de Gragnano aux pousses de navet, burrata liquide et crumble de chorizo

(18 minuti circa)

20.- / 27.-

Raviolini ripieni di faraona

piccole verdure, brodo di miso leggermente affumicato

Kleine Perlhuhn Ravioli, leicht geräucherte Miso Suppe

Raviolis à la pintade, petites légumes, bouillon au miso légèrement fumé

20.- / 27.-

Gnocchi di patate alla farina di castagne

sughetto ai gamberi, zucca, champignons e tartufo nero di Norcia

Kartoffel-Gnocchi, Riesengarnelen-Sauce, Kürbis, Champignons und Schwarzer Trüffel

Gnocchi de pommes de terre aux châtaignes, sauce aux crevettes géantes et limette, courge, champignons et truffe

20.- / 27.-

Piccola Porzione servita solo come antipasto / Halbe Portion nur als Vorspeise

i Pesci

Branzino in padella

passatina di ceci, piccata di indivia belga, aria di barbabietola

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet, Kichererbsen Püree, Brüsseler Sprossen Piccata, Randenschaum
Filet de loup de mer poêlé, crème de pois-chiches, piccata d'endive belge, betterave écumante

49.-

Filetto di lucioperca

spuma di patate alla paprika affumicata, emulsione di prezzemolo, luganighetta spadellata e aglio nero

Zanderfilet, Kartoffel-Schaum mit geräuchertem Paprika,
Petersilien Emulsion und gebratener Luganighetta Wurst mit schwarzem Knoblauch
Filet de sandre, mousse de pommes de terre à la paprika fumée, émulsion de persil, saucisse tessinoise et ail noir

48.-

Pesce secondo l'arrivo...

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot
Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis
Prix du jour

le Carni

Vitello in TRE

emulsione di cerfoglio, lattuga romana in bagna cauda, pepe rosa

3 Varianten vom Kalb, Kerbel Emulsion, Lattich in Sardellen-Knoblauch Sauce, rosa Pfeffer
Veau en 3, émulsion de cerfeuil, laitue romaine "ail&anchois", baie de poivre rose

52.-

Scamoncino d'agnello cotto rosa

cipollotto arrosto, chutney di cavolo rosso, profumo di limone

Rosa gebratene Lammhuft, geröstete Frühlingszwiebeln, Rotkohl Chutney mit Zitrone parfümiert
Gigot d'agneau cuit rosé, oignons de printemps rôti, citron et chutney de choux-rouge

49.-

Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura

passatina di sedano, gocce di peperoni e puntarelle ripassate

Bei Niedertemperatur gegarter Bauch vom Milchschwein, Knollensellerie Püree, Gemüsepaprika und gedämpfter Spargelchicorée
Poitrine de cochon de lait cuite à basse température, sauce au céleri-rave, poivrons et pousses de navets en poêle

46.-

Il Classico dell' Osteria del Centenario:

Doppio filetto di bisonte

**cotto in cartoccio di fieno ed erbe aromatiche al fumo leggero - Salsa al pepe della Vallemaggia
(minimo 2 persone)**

Doppeltes Bison Filet im Heumantel gegart, mit leicht geräucherten Aroma Kräutern, Sauce aus Maggia Pfeffer
Double filet de bison cuit en papillote avec foin et petites herbes légèrement fumé, sauce au poivre Vallemaggia

69.-per persona

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...*

Terrina al cioccolato fondente

mango e passione – gelato cioccolato profumato al cardamomo

Schokoladen-Terrine, Mango und Passions Frucht, Schokolade Eis mit Kardamon
Terrine au fondant, mango e passion – glace au chocolat parfumée aux cardamomes

17.-

Sbrisolona di polenta rossa del Piano di Magadino

spuma di cheesecake, pere caramellate e gelato al pepe di Sichuan

Knuspriger Kuchen aus dem roten Mais der Magadino Ebene, Cheesecake Mousse, karamellisierte Birne und Sichuan Pfeffer-Eis
Tarte à la farine de polenta rouge, mousse de cheesecake, poires caramélisée et glace au poivre de Sichuan

17.-

Spuma allo yogurt

crumble alle noci di Pecan, granita allo yuzu e foglia di shiso verde frita

Joghurt Schaum, Pecan-Nuss Crumble, Granita aus der Yuzu Zitrone und frittierte Shiso Blätter
Crumble aux noix de Pecan, mousse de yogourt, granite au yuzu et feuille de shiso frite

17.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

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

Riccardo

Provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte:

Salumi – Svizzera, Italia, Spagna

Salmone – Svizzera (Lostallo-GR)

Gamberi Rossi – Italia

Gamberi Black Tiger "BIO" – Vietnam

Branzino – Francia/Grecia

Lucioperca – Svizzera

Manzo – Svizzera

Faraona – Francia

Vitello – Svizzera –

Maiale – Svizzera –

Agnello – Irlanda/ Nuova Zelanda

Bisonte* – Stati Uniti, Canada

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

