

# osteria del **Centenario**

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

Alla base della nostra leggera cucina mediterranea ci sono:  
prodotti stagionali con una particolare attenzione al territorio,  
precisione nelle cotture e rispetto delle materie prime,  
passione e creatività.

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.

Die Basis unserer leichten und mediterranen Küche sind:  
saisonale Produkte mit Fokus auf die Region,  
Präzision in der Zubereitung, verbunden mit dem Respekt gegenüber dem Grundprodukt,  
Leidenschaft und Kreativität.

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 serviert für alle Gäste am Tisch)

# Il Menu Degustazione

la nostra proposta

## **Polpettine di pane Maggia**

**zuppetta fredda di pomodori, insalatina di cetrioli e peperoni, maionese alle acciughe del Cantabrico**

Valle Maggia Brot-Frikadelle, kalte Tomatensuppe, Gurken- und Peperoni-Salat, Majonnaise mit Cantabrico-Sardellen  
Beignet de pain Maggia, soupe froide de tomates, petite salade de concombre et poivrons, mayonnaise aux anchois



## **Riso Carnaroli "Acquerello"**

**capperi e olive taggiasche disidratate, spadellato di capesante, yuzu**

Risotto mit "Acquerello" Carnaroli-Reis, getrocknete Kapern und Taggiasca-Oliven, gebratene Jakobs-Muscheln, Yuzu-Zitrone  
Risotto Carnaroli "Acquerello", olives et capres déshydratés, coquilles S. Jacques, yuzu



## **Filetti di rombo in padella**

**salsa all'aneto, pinoli, gel di arance al bbq**

Gebratener Steinbutt mit Dillsauce, Pinienkerne, BBQ-Orangengel

Filet de turbot, sauce à l'aneth, pignons, gel d'oranges au bbq

oppure

## **Collo di maiale "Luma" cotto a bassa temperatura**

**melanzane al sesamo nero, foglia d'ostrica, chutney di barbabietola**

Bei tiefer Temperatur gegarter "Luma" Schweinshals, Aubergine mit schwarzem Sesam, Austernblatt, Rote Bete-Chutney  
Cou de porc "Luma" cuit sous-vide, aubergines au sésame noir, feuilles d'huitres, chutney de betteraves



## **Selezione di formaggi dell'Osteria**

Die Käse Auswahl der Osteria

Sélection de fromages de l'Osteria

oppure

## **Ananas al caramello speziato**

**semi di girasole, gelato al basilico, yogurt di montagna**

Ananas mit Würz-Caramel, Sonnenblumen-Kernen, Basilikum-Eis und Berg-Joghurt  
Ananas au caramel épicé, graines de tournesol, glace au basilic, yaourt de montagne

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

# gli **Antipasti**

## **Cubi di tonno marinato**

**salsa ponzu, pop-corn di riso selvaggio, maionese all'aglio nero, misticanza di erbe selvatiche della regione**

Marinierte Tunfisch-Würfel, Ponzu-Zitronen Sauce, Wildreis-Pop-Corn, schwarze Knoblauch Mayonnaise, Tessiner Wildkräuter  
Cubes de thon marinés, sauce ponzu, pop-corn de riz sauvage, mayonnaise à l'ail noir, herbes sauvages de la région

29.-

## **Coregone del Lago Maggiore in leggero carpione**

**Lattuga alla griglia, panna acida, cipolla all'agretto, sfoglie di pane, foglie di acetosa**

Felchen-Filet aus dem Lago Maggiore im sauren Sud, gegrillter Salat, süßsaure Zwiebeln, Brotblätter, Sauerampfer  
Filet de féra du Lac Majeur mariné en léger vinaigre, laitue BBQ, crème aigre, oignon, feuilles de pain, pousses d'oseille

28.-

## **Anguria leggermente piccante**

**olio al basilico, büscion di mucca della Valle di Muggio, pancetta croccante, veli di katsuobushi**

Leicht pikante Wassermelone, Basilikum-Öl, Frischkäse aus dem Muggio Tal, knuspriger Speck, Bonito-Flocken  
Pastèque légèrement piquant, huile au basilic, büscion de vache de la vallée de Muggio, lard croustillant, voiles de katsuobushi

26.-

## **Battuto al coltello di manzo**

**pesche gialle, mascarpin di Olivone, bottarga di lavarello, spinacini selvatici**

Handgeschnittenes Rinds-Tartare, gelber Pfirsich, Ziegenfrischkäse aus Olivone, Lavaret-Rogen, wilder Spinat  
Tartare de bœuf, pêches jaunes, mascarpin de Olivone, œufs de lavaret, épinards sauvages

29.-

*per 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***

### **“Lasagn-A-sino”**

**la “lasagna” al ragù d’asino in versione Street Food**

Street Food-mässige “Lasagne” mit Esel-Ragout

“Lasagna” au ragout d’âne en version Street Food

20.- / 28.-

### **Tortelli ripieni di vongole**

**il loro sughetto profumato al peperoncino, pak-choi e germogli di soia in padella, anacardi tostati**

Teigtaschen mit Venusmuscheln gefüllt, mit Chili parfümierte Sauce, gebratenes Pak-Choi mit Soja Sprossen, Cashew Nüsse

Raviolis aux palourdes, la sauce parfumée au piment, pak-choi et germes de soja poêlés, noix de cajou

20.- / 28.-

### **Spaghetti alla chitarra “Pastificio Gentile” - Gragnano**

**sughetto ai ricci di mare, cavolo riccio croccante, animelle arrosto**

Gitarren-Spaghetti aus der «Pastificio Gentile» in Gragnano, Sauce mit Seeigel, knusprigem Grünkohl, gerösteten Milken

Spaghetti alla Chitarra “Pastificio Gentile” de Gragnano, sauce aux oursins, chou frisé croustillant, ris de veau rôtis

**(15 minuti circa)**

20.- / 28.-

*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**

### **Polpo arrosto**

**salsa all'aglio dolce, mandorle tostate, emulsione di erbe aromatiche, pomodoro candito**

Gebratener Tintenfisch, Sauce mit süßem Knoblauch, geröstete Mandeln, Kräuteremulsion, kandierte Tomaten

Poulpe rôtie, sauce à l'ail doux, amandes, émulsion aux herbes, tomate confite

48.-

### **Filetto di salmerino "Brüggli"**

**ortiche, grano saraceno, gel di limone**

Gebratenes Saibling-Filet „Brüggli“, Brennessel, Buchweizen, Zitronen-Gel

Filet d'omble-chevalier, orties, sarrasin, gel de citron

49.-

### **Pesce secondo l'arrivo...**

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis

Prix du jour

## le *Carni*

### **Collo di maiale "Luma" cotto a bassa temperatura**

**melanzane al sesamo nero, foglia d'ostrica, chutney di barbabietola**

Bei tiefer Temperatur gegarter Schweinshals, Aubergine mit schwarzem Sesam, Austernblatt, Rote Bete-Chutney  
Cou de porc "Luma" cuit sous-vide, aubergines au sésame noir, feuilles d'huitres, chutney de betteraves

48.-

### **Vitello in 3**

**filetto, lingua, guancia**

Kalb in 3 Varianten ... Filet, Zunge und Bäckchen

Veau en 3...filet, langue, joue

53.-

### **Petto di pollo "Terreni alla Maggia"**

**spuma di patate dolci, funghi porcini, veli di chorizo, pecorino di Sonvico**

Hähnchenbrust von der "Terreni alla Maggia", Süsskartoffel-Mousse, Steinpilze, Chorizo-Schleier, Schafkäse aus Sonvico  
Sûpreme de poulet "Terreni alla Maggia", mousse de patates douces, cèpes, voiles de chorizo, fromage de brebis de Sonvico

46.-

### **Il Classico dell' Osteria del Centenario:**

#### **Doppia lombata di "Vaca Vieja Gallega"**

**burro alle erbe aromatiche, aglio e peperoncino**

(minimo 2 persone)

Doppeltes Zwischenrippenstück vom "alten Callega Rind", Kräuterbutter, Knoblauch und Chilli  
Entrecôte Double de bœuf "Vaca Vieja Gallega", beurre aux herbes, ail et piment

69.- 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...*

### **Cre moso al cioccolato bianco**

**fragole, ganache al pistacchio di Bronte, gelato all'aglio nero**

Weisse Schokoladen-Crème, Erdbeeren, Bronte-Pistazien-Ganache, Eis aus schwarzem Knoblauch

Crèmeux au chocolat blanc, fraises, ganache à la pistache de Bronte, glace à l'ail noir

17.-

### **Clafoutis alle ciliegie**

**amaretti di Ascona, gelato al riso Loto dei Terreni alla Maggia**

Kirschen-Auflauf, Mandelgebäck aus Ascona, Loto-Reis Clacé von der Terreni alla Maggia

Clafoutis aux cerises, amarettis d'Ascona, glace au riz Loto des Terreni alla Maggia

17.-

### **Albicocca del Vallese**

**spuma al formaggio fresco di capra della Valle Onsernone, sesamo tostato, gelato alle nocciole**

Aprikosen aus dem Wallis, Ziegenfrischkäse-Schaum aus dem Onsernone Tal, gerösteter Sesam, Haselnuss-Eis

Abricot du Valais, mousse de fromage de chèvre frais de la vallée d'Onsernone, sésame grillé, glace aux noisettes

17.-

### **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 :

**Etan**  
**Carlo**

in sala :

**Manuel**  
**Serena**

## provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte:

**Salumi** – Svizzera, Italia, Spagna  
**Coregone** – Svizzera (TI)  
**Manzo (Tartar)** – Svizzera  
**Tonno** – FAO71  
**Capesante** – FAO61  
**Vongole** – Italia  
**Ricci di mare** – Mediterraneo FAO37  
**Coregone** – Svizzera (TI)  
**Polpo** – FAO34  
**Rombo** – FAO27  
**Gambero rosso Mazara** – Mediterraneo FAO37  
**Salmerino** – Svizzera  
**Asino** – Svizzera/Italia  
**Maiale** – Svizzera  
**Vitello** – Svizzera  
**Pollo** – Svizzera (TI)  
**Vaca Vieja Gallega** – Spagna

