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:

osteria del Centenario

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)

osteria del Centenario

IL MENU DEGUSTAZIONE

LA NOSTRA PROPOSTA

BARBABIETOLE
PRUGNE SECCHE, MAIONESE AI RICCI DI MARE, FURIKAKE, OLIO ALL'ANETO, SHISO VERDE IN TEMPURA
ROTE BETE, GETROCKNETE PFLAUMEN, SEEIGEL-MAYONNAISE, FURIKAKE REIS-WÜRZE, DILLÖL, GRÜNE SHISOBLÄTTER IN TEMPURA BETTERAVES, PRUNEAUX SECS, MAYONNAISE AUX OURSINS, FURIKAKE, HUILE D'ANETH, SHISO VERT EN TEMPURA

TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI «ORECCHIONI» (PLEUROTUS)
BURRO ACIDO, ANIMELLE SPADELLATE, SCHIUMA ALLO ZAFFERANO
TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT AUSTERNSEITLINGEN, SAURE BUTTER, GEBRATENE MILKEN UND SAFRAN SCHAUM RAVIOLIS FOURRÉS AUX CHAMPIGNONS "PLEUROTES ", BEURRE ACIDULÉ, RIS DE VEAU POÊLÉ, SAUCE AU SAFRAN

FILETTO DI LUCIOPERCA
INTINGOLO DI ZUCCA BUTTERNUT PROFUMATA AL MANDARINO, PEPERONCINO D'ESPELETTE, BARBABIETOLA CROCCANTE
GEBRATENES ZANDERFILET, BUTTERNUT-KÜRBIS MIT MANDARINEN PARFÜMIERT, ESPELETTE-PFEFFERSCHOTEN, ROTE BETE-KROKANT FILET DE SANDRE, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT PARFUMÉE À LA MANDARINE, PIMENT D'ESPELETTE, BETTERAVE CROUSTILLANTE

OPPURE

PANCIA DI MAIALE "LUMA"
BRASATA IN SUGHETTO DI POMODORO, PEPERONCINO VERDE, BACON CROCCANTE, FONDUTA DI PECORINO
GESCHMORTER "LUMA" SCHWEINE-BAUCH IN TOMATENSAUCE, GRÜNE CHILISCHOTE, KNUSPRIGER SPECK, GESCHMOLZENER SCHAFSKÄSE POITRINE DE PORC "LUMA" BRAISÉE AUX TOMATES, PIMENT VERT, BACON CROUSTILLANT, FONDUE AU FROMAGE DE BREBIS

SELEZIONE DI FORMAGGI DELL'OSTERIA
DIE KÄSE AUSWAHL DER OSTERIA SÉLECTION DE FROMAGES DE L'OSTERIA

OPPURE

SPUMA GHIACCIATA ALLO YOGURT
MERINGA MORBIDA, CRANBERRIES, GRANITA ALLA TISANA DI OLIVONE
GEEISTER JOGHURT SCHAUM, MERINGE, PREISELBEEREN, GRANITA MIT KRÄUTERN AUS OLIVONE MOUSSE DE YAOURT GLACÉ, MERINGUE CRÉMEUSE, CRANBERRIES, GRANITÉ DE TISANE DE OLIVONE

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

osteria del Centenario

GLI ANTIPASTI

MAGATELLO DI MANZO MARINATO

RAPE ALL'AGRETTO, PANNA ACIDA, SPINACINI NOVELLI, PEPERONE CRUSCO
MARINIERTE RINDSNUSS, RÜBEN IM ESSIG GEREIFT, SAURE SAHNE, BABYSPINAT, CRUSCO-PAPRIKA ROND DE GÎTE DE BŒUF MARINÉ, NAVETS, CRÈME AIGRE, ÉPINARDS, POIVRONS ROUGE SÉCHÉS ET FRITS

29.-

FUNGHI DI BOSCO

UOVA DI SALMERINO BRÜGGLI, NOCCIOLE, BÜSCIÒN DI CAPRA DI CAVIGLIANO, ERBE AROMATICHE
WALDPILZE, ROGEN VOM BRÜGGLI-LACHS, HASELNÜSSE, ZIEGENFRISCHKÄSE AUS CAVIGLIANO, AROMATISCHE KRÄUTER CHAMPIGNONS SAUVAGES, ŒUFS D'OMBLE-CHEVALIER BRÜGGLI, NOISETTES, BÜSCIÒN DE CHÈVRE DE CAVIGLIANO, FINES HERBES

28.-

PRALINE DI GAMBERI ROSSI

INSALATINA DI FINOCCHI, GEL D'ARANCE, MAIONESE AL WASABI, FOGLIE DI CRESCIONE
KROKETTEN AUS ROTEN KREVETTEN, FENCHELSALAT, ORANGEN-GEL, WASABI MAYONNAISE, KRESSE
CROQUETTE DE CREVETTES ROUGES, SALADE DE FENOUILS, GEL D'ORANGES, MAYONNAISE AU WASABI, FEUILLES DE CRESSON

29.-

TROTA DEL LAGO MAGGIORE

LEGGERMENTE AFFUMICATA, MAIONESE ALL'AGLIO NERO, EMULSIONE DI FOGLIE DI SEDANO, POLVERE DI BACCHE DI GOJI
LEICHT GERÄUCHERTE FORELLE AUS DEM LAGO MAGGIORE,
MAYONNAISE MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH, EMULSION AUS SELLERIE-BLÄTTERN, GOJI-BEEREN PULVER
TRUITE DU LAC MAJEUR, LÉGÈREMENT FUMÉ, MAYONNAISE À L'AIL NOIR, ÉMULSION DE FEUILLES DE CÉLERI, POUDRE DE BAIES DE GOJI

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

osteria del Centenario

I PRIMI PIATTI

TUBETTI DI GRANO DURO «PASTIFICIO MANCINI»
SUGHETTO DI CAROTE FERMENTATE, CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, OLIO ALL'ANETO
HARTWEIZEN-RÖHREN DER «PASTIFICIO MANCINI» (MARCHE), SAUCE AUS FERMENTIERTEN KAROTTEN, ROHE ROTE MAZARA KREVETTEN, DILLÖL TUBETTI DE BLÉ DUR «PASTIFICIO MANCINI», SAUCE AUX CAROTTES FERMENTÉES, CREVETTES ROUGES DE MAZARA CRUES, HUILE D'ANETH
(15 MINUTI CIRCA)
20.- / 28.-

RISOTTO CARNAROLI «ACQUERELLO»
GALLINACCI, CASTAGNE, TALEGGIO DI MAGGIA, BARBABIETOLA DISIDRATATA
RISOTTO AUS «ACQUERELLO» CARNAROLI-REIS, PFIFFERLINGE, KASTANIEN, TALEGGIO KÄSE AUS MAGGIA, GETROCKNETE ROTE BETE RISOTTO CARNAROLI «ACQUERELLO», CHANTERELLES, CHÂTAIGNES, FROMAGE TALEGGIO DE MAGGIA, BETTERAVES DÉSHYDRATÉES
20.- / 28.-

«LASAGN-A-SINO»
LA «LASAGNA» AL RAGÙ D'ASINO IN VERSIONE STREET FOOD STREET FOOD-VERSION DER «LASAGNE» MIT ESEL-RAGOUT «LASAGNA» AU RAGOUT D'ÂNE EN VERSION STREET FOOD
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

osteria del Centenario

I PESCI

TRANCIO DI RICCIOLA
TOPINAMBUR ARROSTO, SALSA AL LEMONGRASS, CAVIALE IMPERIAL
TRANCHE VON DER BERNSTEIN-MAKRELE, GEBRATENER TOPINAMBUR, ZITRONENGRASSAUCE, IMPERIAL KAVIAR FILET DE SÉRIOLE, TOPINAMBOUR RÔTI, SAUCE À LA CITRONNELLE, CAVIAR IMPERIAL

51.-

FILETTO DI LUCIOPERCA
INTINGOLO DI ZUCCA BUTTERNUT PROFUMATA AL MANDARINO, PEPERONCINO D'ESPELETTE, BARBABIETOLA CROCCANTE
GEBRATENES ZANDERFILET, BUTTERNUT-KÜRBIS MIT MANDARINEN PARFÜMIERT, ESPELETTE-PFEFFERSCHOTEN, ROTE BETE-KROKANT FILET DE SANDRE, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT PARFUMÉE À LA MANDARINE, PIMENT D'ESPELETTE, BETTERAVE CROUSTILLANTE

48.-

PESCE SECONDO L'ARRIVO...
FANGFRISCHER FISCH NACH TAGESANGEBOT POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE

PREZZO DEL GIORNO
TAGES-PREIS
PRIX DU JOUR

osteria del Centenario

LE CARNI

LOMBATA DI MANZO «WAGYU» AUSTRALIANO
CARCIOFI, SCHIUMA ALLE ACCIUGHE, DRAGONCELLO
ENTRECÔTE VOM AUSTRALISCHEN WAGYU-RIND, ARTISCHOCKEN, SARDELLEN-SCHAUM, ESTRAGON ENTRECÔTE DE BŒUF AUSTRALIEN WAGYU, ARTICHAUTS, ÉMULSION D'ANCHOIS, ESTRAGON

58.-

SUPREMA DI PICCIONE COTTA ROSA
SEDANO RAPA, CHUTNEY DI BARBABIETOLE, CAVOLO NERO CROCCANTE
ROSA GEBRATENE TAUBENBRUST, KNOLLENSELLERIE, ROTE BETE-CHUTNEY, KNUSPRIGER SCHWARZKOHL SUPRÊME DE PIGEON CUITE ROSÉ, CÉLERI-RAVE, CHUTNEY DE BETTERAVES, CHOU-NOIR CROQUANT

49.-

PANCIA DI MAIALE “LUMA”
BRASATA IN SUGHETTO DI POMODORO, PEPERONCINO VERDE, BACON CROCCANTE, FONDUTA DI PECORINO
GESCHMORTER “LUMA” SCHWEINE-BAUCH IN TOMATENSAUCE, GRÜNE CHILISCHOTE, KNUSPRIGER SPECK, GESCHMOLZENER SCHAFSKÄSE POITRINE DE PORC “LUMA” BRAISÉE AUX TOMATES, PIMENT VERT, BACON CROUSTILLANT, FONDUE AU FROMAGE DE BREBIS

48.-

DOPPIO FILETTO DI BISONTE
COTTO IN CARTOCCIO DI FIENO ED ERBETTE AROMATICHE AL FUMO LEGGERO - SALSA AL PEPE DELLA VALLEMAGGIA (MINIMO 2 PERSONE)
DOPPELTES BISON FILET IM HEUMANTEL GEGART, MIT LEICHT GERÄUCHERTEN KRÄUTERN, SAUCE MIT MAGGIA PFEFFER DOUBLE FILET DE BISON CUIT EN PAPILLOTE AVEC FOIN ET PETITES HERBES LÉGÈREMENT FUMÉ, SAUCE AU POIVRE VALLEMAGGIA

69.-PER PERSONA

osteria del Centenario

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI TICINESI
KLEINE TESSINER KÄSEAUSWAHL
CHOIX DE FROMAGES DU TESSIN
18.- (4 ASSAGGI)

SELEZIONE DI FORMAGGI DELL'OSTERIA
KÄSEAUSWAHL DER OSTERIA
CHOIX DE FROMAGES DE L'OSTERIA
18.-(4 ASSAGGI) 24.- (6 ASSAGGI)

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

PERA AL CARDAMOMO
GELATO MANDORLE SABBIATE, CRUMBLE DI POLENTA ROSSA DEL PIANO DI MAGADINO, SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
BIRNE MIT KARDAMON, MANDELEIS MIT STREUSELN AUS ROTER MAIS-POLENTA DER MAGADINO-EBENE BESTREUT, DUNKLE SCHOKOLADENSAUCE POIRE AU CARDAMOME, GLACE AUX AMANDES, CRUMBLE DE POLENTA ROUGE DE LA PLAINE DE MAGADINO, SAUCE AU CHOCOLAT
17.-

CREMOSO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
BISCOTTO ALLA FAVA TONKA, MIRTILLI FRESCHI, SORBETTO AI MIRTILLI FERMENTATI
PASSIONSFRUCHT-CRÈME, TONKA-BOHNEN GEBÄCK, FRISCHE HEIDELBEEREN, EISGEFRORENES MIT FERMENTIERTEN HEIDELBEEREN CREMEAUX AU FRUIT DE LA PASSION, BISCUIT À LA FÈVE DE TONKA, MYRTILLES FRAÎCHES, SORBET AUX MYRTILLES FERMENTÉS
17.-

FROLLA RIPIENA DI RICOTTA
FICHI CARAMELLATI, ARACHIDI TOSTATE, GANACHE AL CIOCCOLATO, GELATO ALLE PRUGNE UMEBOSHI
MIT RICOTTA GEFÜLLTER MÜRBETEIG, KARAMELLISIERTE FEIGEN, GERÖSTETE ERDNÜSSE, SCHOKOLADEN GANACHE, UMEBOSHI-PFLAUMEN-EIS PÂTE BRISÉE FOURRÉE À LA RICOTTA, FIGUES CARAMÉLISÉES, CACAHUÈTES, GANACHE AU CHOCOLAT, GLACE AUX PRUNES UMEBOSHI
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 / WURSTWAREN SVIZZERA, ITALIA, SPAGNA
RICCI DI MARE / SEEIGEL ITALIA
TROTA / FORELLEN TICINO (SVIZZERA)
ASINO / ESEL SVIZZERA
RICCIOLA / BERNSTEINMAKRELE MEDITERRANEO
LUCIOPERCA / ZANDERTICINO (SVIZZERA)
GAMBERO ROSSO / ROTE GARNELEN ITALIA
VITELLO / KALB SVIZZERA
PICCIONE / TAUBEN FRANCIA
MANZO / RIND SVIZZERA
MANZO WAGYU / WAGYU RIND AUSTRALIA
MAIALE LUMA / LUMA SCHWEIN SVIZZERA

Ticino a Tavola