

osteria del **Centenariò**

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

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

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, büscion 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, büscion 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*

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*

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

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 erbe 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

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 sabbiato, 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.-

Cre moso 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
Crèmeaux 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.-