

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

129.-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

129.-Chf

(exklusiv serviert für alle Gäste am Tisch)

Il Menu Degustazione

la nostra proposta

Uova di seppia scottate in padella

spinaci novelli, saraceno soffiato, asparagi bianchi fermentati, aglio orsino

Tinten-Fisch Ei in der Pfanne gebraten, Frühlings-Spinat, gepuffter Buchweizen, fermentierter weisser Spargel, Bärlauch
Œufs de seiches, épinards, sarrasin soufflé, asperges blanches fermentées, ail des ours



Gnocchetti di patate e ortiche

burro affumicato, sughetto di pesce del lago Maggiore, cipolla di Tropea

Kartoffel Gnocchi mit Brennessel, geräucherte Butter, Fischsüppchen vom Lago Maggiore, Tropea Zwiebeln
Gnocchetti de pommes de terre et orties, beurre fumé, sauce au poisson du lac Maggiore, oignon de Tropea



Criniera di leone arrosto (micocene.ch – Lodano)

formaggio d'alpe Pian Laghetto stagionato, anacardi, curry giallo thailandese (pere)

Gebratener Löwenmähne-Pilz aus Lodano, gereifter Pian Laghetto-Alpkäse, Cashew-Nüsse, gelbes Thaicurry
Crinière de lion de la Vallemaggia poêlé, fromage d'alpage Pian Laghetto, noix de cajou, curry jaune thaïlandais

oppure

Lombatina di agnello cotta rosa

guazzetto di porri, spuma di patate dolci al miso

Rosa gebratene Lammlende, Lauch Süppchen, Süsskartoffel-Schaum, Miso
Longe d'agneau cuite rosé, sauce aux poireaux, patates douces au miso



Selezione di formaggi dell'Osteria

Die Käse Auswahl der Osteria
Sélection de fromages de l'Osteria

oppure

Spuma ghiacciata profumata al fieno

frolla al limone verde, mele caramellate, salsa alle fave Tonka

Geeister Schaum mit Heu parfümiert, Mürbeteig-Gebäck mit Limette, karamellisierte Äpfel, Tonkabohnen Sauce
Parfait glacé parfumée au foin, sablé au citron vert, pommes caramélisées, sauce à la fève de Tonka

Menu con un antipasto o un primo piatto	(3 portate)	79.-Chf
Menu con un antipasto e un primo piatto	(4 portate)	93.-Chf
Gran Menu	(5 portate con 2 piatti principali)	112.-Chf
Quello che volevamo farvi assaggiare	(Überraschungs Menu)	129.-Chf

gli **Antipasti**

Tartare di manzo

“crumble” di fegato d’anatra, more di gelso, arachidi, pan brioche

Rinds Tartar, Entenleber-“Crumble“, Maulbeeren, Erdnüsse, Brioche
Tartare de bœuf, “crumble“ de foie gras, mûres, cacahuètes, brioche

31.-

Cipolla stufata

orzo perlato, salmone leggermente affumicato, fave, barbabietola

Gedünstete Zwiebeln, Perlgrauen, leicht geräucherter Lachs, Saubohnen, Rote Beete
Oignon confit, orge perlé, saumon légèrement fumé, fèves, betteraves rouges

28.-

Punte d’asparagi verdi

merluzzo sfogliato, bottarga di lavarello, scalogno marinato, maionese “Ponzu”

Gründe Spargelspitzen, Kabeljau-Flocken, Felchen-Rogen, marinierte Schalotte, Mayonnaise “Ponzu”
Pointes d'asperges vertes, cabillaud feuilletée, œufs de poisson blanc, échalote marinée, mayonnaise Ponzu

29.-

“Bottoni” di bollito di vitello

peperoni dolci, mostarda ticinese, puntarelle, maionese alle acciughe

Siedfleisch “Knöpfe“, süsse Peperoni, Tessiner Senf, Vulkanspargel, Sardellen-Mayonnaise
Boutons de bouilli de veau, poivrons doux, moutarde tessinoise, puntarelle, mayonnaise aux anchois

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 Garnele, 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»

asparagi, limone, Belper Knolle

Risotto aus «Acquerello» Carnaroli-Reis, Spargel, Zitrone, Belper Knolle
Risotto Carnaroli «Acquerello», asparagi verdi, limone, Belper Knolle

20.- / 28.-

Tortelli ripieni di stracotto d'agnello

piselli, aglio orsino, latticello acidulato, furikake

Gefüllte Tortelli mit Lammragout, Erbsen, Bärlauch, gesäuerte Buttermilch, Furikake
Tortelli farcis au gigot d'agneau braisé, petit-pois, ail des ours, babeurre aigre, furikake

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*

il **Vegetariano**

Criniera di leone della Vallemaggia in padella

formaggio d'alpe Pian Laghetto stagionato, anacardi, curry giallo thailandese

Gebratener Löwenmähne-Pilz aus Lodano, gereifter Pian Laghetto-Alpkäse, Cashew-Nüsse, gelbes Thaicurry
Crinière de lion de la Vallemaggia poêlé, fromage d'alpage Pian Laghetto, noix de cajou, curry jaune thaïlandais

41.-

i **Pesci**

Filetto di Rombo

passatina al verde di sedano, limone, chips di tapioca ai ricci di mare

Steinbutt, Püree vom Selleriegrün, Zitronen-Schaum, Seeigel mit Tapioka-Chips

Filet de turbot, purée de céleri vert, citron, chips de tapioca aux oursins

51.-

Filetto di lucioperca

passatina di carote, salsa senape in grani di Meaux, olio al dragoncello

Gebratenes Zanderfilet, Karotten-Püree, Meaux-Senfsaat-Sauce, Estragon-Öl

Filet de sandre, purée de carottes, sauce aux graines de moutarde de Meaux, huile d'estragon

49.-

Pesce secondo l'arrivo...

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis

Prix du jour

le **Carni**

Lombata di maiale "LUMA"

barba di frate, crudo di gambero rosso di Mazara, spugnole

Lende vom "LUMA" Schwein, Mönchsbart, rohe rote Mazara Garnele, Morcheln
Côte de filet de porc LUMA, agretti, crue de crevettes rouges de Mazara, morilles

51.-

Suprema di pollo "Terreni alla Maggia"

lattuga del piano di Magadino, aneto, kimchi emulsionato

Hähnchenbrust von der "Terreni alla Maggia", Salat aus der Magadino-Ebene, Dill, Kimchi-Emulsion
Suprême de poulet "Terreni alla Maggia", laitue de la plaine de Magadino, aneth, kimchi émulsionné

48.-

Lombatina di agnello cotta rosa

guazzetto di porri, spuma di patate dolci al miso

Rosa gebratene Lammlende, Lauch Süppchen, Süsskartoffel-Schaum, Miso
Longe d'agneau cuite rosé, sauce aux poireaux, patates douces au miso

49.-

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 de 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...*

Cioccolato affumicato

noci di pecan, brownies, caffè sifonato, gelato vaniglia

Geräucherte Schokolade, Pekannüsse, Brownies, Kaffee-Extrakt, Vanilleeis

Chocolat fumé, noix de pécan, brownies, café siphonné, glace à la vanille

17.-

Meringa

lamponi, mascarpone al pistacchio, gelato ai biscotti speculoos

Schaumgebäck, Himbeeren, Pistazien-Mascarpone, Spekulatius-Eis

Meringa, lamponi, mascarpone al pistacchio, gelato ai biscotti speculoos

17.-

Rabarbaro

spumoso alle prugne umeboshi, gelato al tè darjeeling

Rhabarber, Umeboshi-Pflaumenschaum, Darjeeling-Tee-Eis

Rhubarbe, mousse aux prunes umeboshi, glace au thé darjeeling

17.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

Hausgemachte Sorbets und Eis

Sorbets et glaces

4.-