

# 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

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

## **Cre moso al latticello acidulato**

**piselli, schiuma al curry verde thailandese, orzo soffiato, misticanza, uova di luccio leggermente affumicate**

Cremiger Buttermilch-Sauerrahm, Erbsen, grüner Thai-Curry-Schaum, Puffgerste, Schnittsalat, leicht geräucherter Hechtrogen  
Crèmeux au babeurre, petits pois, curry vert thai, orge soufflé, misticanza, œufs de brochet légèrement fumés



## **Tortelli ripieni di gamberi argentini**

**bisque di crostacei, animelle di vitello arrosto, cavolo piuma**

Kleine Teigtaschen mit argentinischen Garnelen gefüllt, Krustentier-Bisque, gebratenes Kalbsbries, Federkohl  
Raviolis farcis aux crevettes argentines, bisque de crustacés, ris de veau rôti, chou plume



## **Filetto di lucioperca**

**passatina di pane Maggia, piment d'Espelette, katsuobushi, ortiche in tempura**

Gebratenes Zander-Filet, Maggia-Brotpuree, Pfefferschoten aus dem Baskenland, geräucherte Fisch-Flocken, Brennnessel  
Filet de sandre, sauce au pain Maggia, piment d'Espelette, katsuobushi, orties en tempura

oppure

## **Suprema di quaglia "Azienda Agricola Guerra"**

**melone cantalupo fermentato, foglie d'ostrica, schiuma al limone verde**

Wachtelbrust der "Azienda Agricola Guerra", fermentierte Kantalupe-Zuckermelone, Austern-Blätter, Limetten-Schaum  
Suprême de caille "Azienda Agricola Guerra", melon cantaloup fermenté, feuilles d'huître, citron vert



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

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

oppure

## **Cre moso al cioccolato**

**pesche, crumble alle 5 spezie, coriandolo**

Cremige Schokolade, Pfirsich, 5-Gewürze-Streusel, Koriander  
Crèmeux au chocolat, pêches, crumble aux 5 épices, coriandre

<b>Menu con un antipasto o un primo piatto</b>	(3 portate)	80.-Chf
<b>Menu con un antipasto e un primo piatto</b>	(4 portate)	95.-Chf
<b>Gran Menu</b>	(5 portate con 2 piatti principali)	115.-Chf
<b>Quello che volevamo farvi assaggiare</b>	(Überraschungs Menu)	129.-Chf

## gli **Antipasti**

### **“ la Melanzana ripiena di... Melanzana”**

**salsa di ceci al curry giallo, pomodori canditi, quinoa soffiata, mascarpin di Olivone**

Eierfrüchte mit Eierfrüchten gefüllt, gelbe Curry-Sauce, kandierte Tomaten, gepuffte Quinoa-Samen, Vollmilchziger aus Olivone  
Aubergine farcie, sauce aux pois chiches au curry jaune, tomates confites, quinoa soufflé, Mascarpin (fromage) de Olivone

27.-

### **Veli di manzo svizzero “Black Angus” cotto rosa**

**ciliegie, foglia di shiso verde, maionese alle cozze**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Segel vom Schweizer “Black Angus”, Kirschen, grünes Shiso-Blatt, Miesmuschel-Mayonnaise  
Voile de bœuf suisse 'Black Angus' cuit rosé, cerises, feuilles de shiso vert, mayonnaise aux moules

31.-

### **Polpettine di pane Maggia**

**gaspacho di cetrioli e avocado, furikake ai semi di girasole, büscìon della Valle di Muggio**

Maggia-Brot-Frikadelle, Gurken-Avocado-Gaspacho, Sonnenblumenkerne mit Furikake, Büscìon-Frischkäse aus dem Muggio-Tal  
Croquettes de pain Maggia, gaspacho de concombre et avocat, furikake aux graines de tournesol, büscìon de Valle di Muggio

27.-

### **Battuto al coltello di vitello**

**aneto, maionese ai ricci di mare, funghi shimeji, cipolla candita**

Handgeschnittenes Kalbfleisch, Dill, Seeigel-Mayonnaise, Shimeji Buchen-Pilze, kandierte Zwiebel  
Tartare de veau, aneth, mayonnaise à l'oursin, champignons shimeji, oignon confit

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***

### **Riso Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello"**

**burrata, bottarga di lavarello, olio al basilico e foglia d'oro**

Carnaroli-Reis von der "Azienda Agricola Mignone Marcello", Burrata-Frisch-Käse, Lavaret Rogen, Basilikumöl und Blattgold  
Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello", burrata, boutargue de lavaret, huile de basilic et feuille d'or

26.- / 34.-

### **Pacchero fritto ripieno di ragù di coda di vitello brasata**

**soffice di patate, spuma di parmigiano, zucchini in sunomono**

Frittierte Pacchero-Nudelröhre, gefüllt mit geschmortem Kalbsschwanz-Ragout, Kartoffelsoufflé, Parmesan-Mousse,  
Japanisches Essiggericht mit Zucchini

Pacchero frit farci de ragoût de queue de veau braisée, purée de pommes de terre, mousse de parmesan, courgette en sunomono

21.- / 29.-

### **Linguine "Pastificio Gentile" - Gragnano**

**ragù di polpo, friggirelli, passatina di patate dolci, paprika affumicata**

Linguine aus der "Pastificio Gentile", Tintenfisch-Ragout, Schmor-Paprika, Süsskartoffel-Püree, geräuchertes Paprika-Pulver  
Linguine de Gragnano "Pastificio Gentile", ragoût de poulpe, friggirelli, mousse de patates douces, paprika fumé

**(15 minuti circa)**

21.- / 29.-

*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 dem Vallemaggia, 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 lucioperca**

**passatina di pane Maggia, piment d'Espelette, katsuobushi, ortiche in tempura**

Gebratenes Zander-Filet, Maggia-Brotpuree, Pfefferschoten aus dem Baskenland, geräucherte Fisch-Flocken, Brennessel  
Filet de sandre, sauce au pain Maggia, piment d'Espelette, katsuobushi, orties en tempura

49.-

### **Filetto di branzino**

**emulsione di prezzemolo liscio, salsa all'aglio nero fermentato, cozze**

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet, Petersilie-Emulsion, Sauce mit schwarz-fermentiertem Knoblauch, Miesmuscheln  
Filet de loup de mer, émulsion de persil, sauce à l'ail noir fermenté, moules

49.-

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

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot  
Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis

Prix du jour

# le *Carni*

## **Fracosta di manzo "Vaca Vieja"**

**salsa di crostacei, purea di fagioli azuki, crumble di pane al peperone crusco**

Zwischenrippenstück des "Vaca Vieja"-Rindes, Krustentier-Sauce, Püree aus der Azuki-Bohnen, Brotkrümel mit Crusco-Pfeffer  
Entrecôte de bœuf "Vaca Vieja, sauce aux crustacés, purée de haricots azuki, crumble de pain au poivron fumé

56.-

## **Lombatina di maiale "Luma"**

**carote arrosto, senape di Meaux, spinacino selvatico, pop-corn di grano saraceno**

Schweinelende von "Luma", geröstete Karotten, Körner-Senf aus Meaux, wilder Spinat, Buchweizen-Popcorn  
Longe de porc "Luma", carottes rôties, moutarde de Meaux, épinards sauvages, sarrasin soufflé

49.-

## **Suprema di quaglia "Azienda Agricola Guerra"**

**melone fermentato, foglie d'ostrica, schiuma al limone verde**

Wachtelbrust der "Azienda Agricola Guerra", fermentierte Zuckermelone, Austern-Blätter, Limetten-Schaum  
Suprême de caille "Azienda Agricola Guerra", melon fermenté, feuilles d'huître, citron vert

49.-

## **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 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...*

### **Spuma ghiacciata alle arachidi**

#### **fichi caramellati al miso, barbabietola**

Gefrorenes Erdnuss-Mousse, karamellisierte Miso-Feigen, Rote Bete  
Mousse glacée aux cacahuètes figues caramélisées au miso, betteraves rouges  
17.-

### **Meringa**

#### **lamponi, mascarpone al pistacchio, gelato ai biscotti speculoos**

Schaumgebäck, Himbeeren, Pistazien-Mascarpone, Spekulatius-Eis  
Meringue, framboises, mascarpone à la pistache, glace aux biscuits spéculoos  
17.-

### **Albicocche del Vallese**

#### **cremoso al miele ticinese, nocciole, gelato al basilico**

Aprikosen aus dem Wallis, Crème mit Tessiner Honig, Haselnüssen, Basilikum-Eis  
Abricot du Valais, crèmeux au miel tessinois, noisettes, glace au basilic  
17.-

### **Sorbetti & Gelati fatti in casa**

Hausgemachte Sorbets und Eis  
Sorbets et glaces  
4.-