

# *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 mein 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

## **Zucca marinata alle alghe rosse**

**büscìon della Valle di Muggio, chutney di cipolla, basilico, nocciole, foglie di portulaca**

Mariniertem Kürbis, Büscìon-Frischkäse aus dem Muggiotal, Zwiebel-Chutney, Basilikum, Haselnüsse und Portulak-Blätter  
Courge marinée aux algues rouges, büscìon de la vallée de Muggio, chutney d'oignons, basilic, noisettes, feuilles de pourpier



## **Tubetti di grano duro «Pastificio Mancini»**

**guazzetto di ceci, seppioline in umido, olio ai porri, pane Maggia croccante**

Hartweizenpasta der «Pastificio Mancini», Kichererbsen-Süppchen, kleine Tintenfische, Lauchöl, knuspriges Maggia-Brot  
Tubetti de blé «Pastificio Mancini», sauce aux pois chiches, ragoût de seiche, huile de poireau, pain Maggia croustillant



## **Filetto di lucioperca in padella**

**topinambur in due cotture, salsa al miso, finocchietto selvatico**

Gebrautes Zanderfilet, zwei Texturen Topinambur, Miso-Sauce, Wildfenchel-Pulver  
Filet de sandre poêlé, topinambours en deux textures, sauce miso, poudre de fenouil sauvage

oppure

## **Guancia di cervo brasata**

**profumata al cioccolato fondente biologico 90%, mirtilli fermentati, schiuma al gin Bisbino**

Braisiertes Hirsch-Bäcklein mit biologischer 90% Zartbitter-Schokolade parfümiert, Blaubeeren, Bisbino-Gin Schaum  
Joue de cerf braisée, parfumée au chocolat biologique à 90 %, myrtilles fermentées, écume de gin Bisbino



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

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

oppure

## **Pera al merlot e sambuco**

**uva americana, salsa al caffè, gelato agli amaretti**

Merlot und Holunderbirne, Americana Trauben, Kaffee-Sauce, Amaretti-Eis  
Poire au Merlot et fleurs de sureau, jus de raisins américains glacée, sauce au café, glace à l'amaretti

<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

### **Grano saraceno**

**mele, topinambur, carne secca della Mesolcina, panna acida, maionese al peperone crusco**

Buchweizen, Äpfel, Topinambur, Mesolcina-Trockenfleisch, Sauer-Rahm, Crusco-Pfeffer-Mayonnaise  
Sarrasin, pommes, topinambours, viande séchée de Mesolcina, crème fraîche, mayonnaise au poivron fumé

29.-

### **Veli di lombatina di capriolo cotto rosa**

**spuma di patate, crudo di gambero di Mazara, gel di rapa rossa, olio all'erba cipollina**

Rosa Schleier von gekochtem Hirschkarree, Kartoffelmousse, rohe Mazara-Garnelen, Gel von roten Rüben, Schnittlauch-Öl  
Longe de chevreuil cuit rosé, mousse de pomme de terre, cru de crevettes de Mazara, gel de betteraves, huile de ciboulette

32.-

### **Ricciola marinata al leggero fumo di ciliegio**

**spinaci novelli, noci pecan, pere, castagne, mirtilli rossi**

Marinierte und leicht geräucherte Bernsteinmakrele, Babyspinat, Pekannüsse, Birne, Kastanien, Preiselbeeren  
Sériole mariné et légèrement fumée, épinards, noix de pécan, poires, châtaignes, airelles rouges

29.-

### **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

28.-

*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**

### **Tortelli ripieni di ossobuco di cervo della Val Canaria salsa schiumosa allo zafferano, olio di gremolada, spinacini al salto**

Tortelli gefüllt mit Ossobuco vom Hirsch aus dem Val Canaria, schaumige Safransauce, Gremolada-Öl, sautierter Spinat  
Raviolis fourrés d'ossobuco de chevreuil, sauce safranée, huile de gremolada, épinards sautés

21.- / 29.-

### **Riso Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello" aglio nero, mirtilli, polvere di porcini**

Risotto mit Reis der "Azienda Agricola Mignone Marcello", schwarzer Knoblauch, Heidel-Beeren und Steinpilz-Pulver  
Riz Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello", ail noir, myrtilles, cèpes en poudre

21.- / 29.-

### **La lasagna di tapioca ragù di cinghiale, parmigiano, tuorlo 62°**

Tapioka-Lasagne mit Wildschweinragout, Parmesankäse, 62° Eigelb  
La "lasagne" de tapioca croustillant, ragoût de sanglier, parmesan, jaune d'œuf 62°

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**

### **Funghi "Orecchioni" fritti**

**passatina di cavolo nero, büscìon di capra della Valle Onsernone, salsa Tikka Masala**

Gebratene Seitling-Pilze, Schwarzkohl-Püree, Ziegenfrisch-Käse aus dem Onsernone Tal, Tikka-Masala-Sauce  
Pleurotes frits, purée de chou noir, büscìon de chèvre de la vallée d'Onsernone, sauce Tikka Masala

43.-

## i **Pesci**

### **Medaglioni di rana pescatrice**

**passatina di zucca, carciofi fritti, curry rosso thailandese**

Seeteufel-Medaillons, Kürbis-Püree, frittierte Artischocken, rotes Thai-Curry  
Médaillons de lotte, purée de courge, artichauts frits, curry rouge thaïlandais

52.-

### **Filetto di lucioperca in padella**

**topinambur in due cotture, salsa al miso, finocchietto selvatico**

Gebratenes Zanderfilet, zwei Texturen Topinambur, Miso-Sauce, Wildfenchel-Pulver  
Filet de sandre poêlé, topinambours en deux textures, sauce miso, poudre de fenouil sauvage

51.-

### **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 svizzero**

**spadellato di coste e funghi, bottarga di lavarello, quinoa croccante, schiuma al limone**

Schweizer Rinderbraten, sautierte Rippen und Pilze, Lavaretten-Rogen, knusprige Quinoa, Zitronenschaum  
Entrecôte de bœuf suisse, côtes et champignons, œufs de lavaret, quinoa croustillant, émulsion de citron

55.-

### **Piccione in due cotture**

**“Ceasar Salat di carciofi”**

Rosa gebratene Taube, “Artischocken Ceasar Salat”  
Pigeon rôti, “Ceasar Salat d’artichauds”

51.-

### **Secreto di maiale Patanegra**

**salsa di pane Maggia, tonkatsu, calamaro, cavolo fritto**

Secreto vom Patanegra Schwein, Maggia-Brot-Sauce, Tonkatsu, Tintenfisch, gebratener Kohl  
Secreto de porc Patanegra, sauce pain Maggia, tonkatsu, calamars, chou frit

49.-

## la *Selvaggina*

### **Guancia di cervo brasata**

**profumata al cioccolato fondente biologico 90%, mirtilli fermentati, schiuma al gin Bisbino**

Braisiertes Hirsch-Bäcklein mit biologischer 90% Zartbitter-Schokolade parfümiert, fermentierte Blaubeeren, Bisbino-Gin Schaum  
Joue de cerf braisée, parfumée au chocolat biologique à 90 %, myrtilles fermentées, écume de gin Bisbino

49.-

### **Sella di capriolo dell’Osteria**

(minimo 2 persone)

Im Ofen gebratener Rehrücken «Osteria» (ab 2 Personen)  
Selle de chevreuil «maison»

72.- p.p.

# 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...*

### **Cre moso alle carote**

**gelato all'aneto, meringa morbida, crumble di carote, ganache alle nocciole**

Karotten-Crème, Dill-Eis, weiche Meringue, Karottenstreusel, Haselnuss-Ganache  
Crèmeux aux carottes, glace à l'aneth, meringue douce, crumble de gâteau aux carottes, ganache aux noisettes

17.-

### **Spuma ghiacciata alla camomilla**

**consistenze di prugne, noci pecan, spuma calda al cioccolato**

Geeiste Kamillenmousse, Pflaumen-Texturen, Pekan-Nüsse, warmer Schokoladenschaum  
Parfait glacée à la camomille, textures de prunes, noix de pécan, mousse chaude au chocolat

17.-

### **Crema catalana**

**alla zucca, arance, gelato all'alloro**

Katalanische Crème mit Kürbis, Orangen, Lorbeereis  
Crème Brûlée à la courge, oranges, glace au laurier

17.-

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

Hausgemachte Sorbets und Eis  
Sorbets et glaces

4.-