

# *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

## **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



## **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



## **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

oppure

## **Filetto di maiale "Patanegra"**

**cavolo rosso, funghi shi-také, noci di macadamia, gel di melograno**

"Patanegra" Schweinsfilet, Rotkohl, Shi-Také-Pilze, Macadamianüsse  
Filet de porc "Patanegra", chou rouge, champignons shi také, noix de macadamia



## **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**

### **Zucca marinata alle alghe rosse**

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

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

28.-

### **Carne secca della Mesolcina**

**grano saraceno, mele, topinambur, panna acida, maionese al peperone crusco**

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

29.-

### **Manzo svizzero battuto al coltello**

**cavolfiori, kimchi croccante, uova di salmerino, maionese all' aglio nero**

Rinds-Tartar, Blumenkohl, knuspriges Kimchi, Saibling Rogen, schwarze Knoblauchmayonnaise  
Tartare de bœuf suisse, chou-fleur, Kimchi croustillant, œufs d'omble-chevalier, mayonnaise à l'ail noir

32.-

### **Sgombro marinato al leggero fumo di ciliegio**

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

Marinierte und leicht geräucherte Makrele, Babyspinat, Pekannüsse, Birne, Kastanien, Preiselbeeren  
Maquereau mariné et légèrement fumé, épinards, noix de pécan, poires, châtaignes, airelles rouges

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**

### **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.-

### **Spaghetto "Pastificio Gentile" - Gragnano**

**mantecati al burro affumicato, uova di luccio, cime di rapa, peperone crusco**

Spaghetto "Pastificio Gentile" aus Gragnano, geräucherter Butter, Hechtrogen, Rübenspitzen, Crusco-Pfeffer  
Spaghetti "Pastificio Gentile" de Gragnano, au beurre fumé, œufs de brochet, fanes de navet, piment crusco

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**

### **Couscous di cavolfiori**

**carote novelle arrosto, nocciole piemontesi, aglio nero**

Blumenkohl-Couscous, geröstete Baby-Karotten, piemontesische Haselnüsse, schwarzer Knoblauch  
Couscous de chou-fleur, baby carottes rôties, noisettes du Piémont, ail noir

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**

Gebrautes 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**

### **Cappello del prete di manzo cotto rosa**

#### **passatina di ceci, scarola ripassata, salsa al foie gras**

Rosa gebratene Rinds-Schulter, Kichererbsen, Endivie-Eskariol, Enteleber-Sauce  
Épaule de bœuf cuite rosé, purée de pois chiches, chicorée scarole, sauce au foie gras

56.-

### **Suprema di pollo dei "Terreni alla Maggia"**

#### **"Ceasar Salat di carciofi"**

Gebratene Hühnchenbrust aus Terreni alla Maggia, "Artischocken Ceasar Salat"  
Suprême de poulet "Terreni alla Maggia" rôtie, "Ceasar Salat d'artichauds"

48.-

### **Guancia di vitello brasata**

#### **crema di barbabietola, sesamo tostato, pak choy spadellato**

Braisiertes Kalbs-Bäcklein, Rote-Bete-Püree, gerösteter Sesam, gebratener Pak Choy  
Joue de veau braisée, crème de betteraves, sésame, pak choy poêlé

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...*

### **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 Schokoladenschäum

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.-