

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

135.-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

135.-Chf

(exklusiv serviert für alle Gäste am Tisch)

Il Menu Degustazione

la nostra proposta

Foglie di shiso verde croccanti

ripiene di gamberi, passatina di ceci, peperone crusco

Knusprige grüne Shiso-Blätter, gefüllt mit Garnelen, Kichererbsen-Püree, Crusco-Pfeffer
Feuilles de shiso vertes croustillantes aux crevettes géantes, purée de pois chiches, piment crusco



Gnocchetti di patate profumati al miso

büscìon di capra della valle Onsernone, pepe Vallemaggia, piselli, uova di luccio

Kartoffel Gnocchi mit Miso parfümiert, Onsernone Ziegen-Frischkäse, Vallemaggia Pfeffer, Erbsen, Hechtrogen
Gnocchis de pommes de terre parfumés au miso, fromage frais de chèvre, poivre de Vallemaggia, petits pois, œufs de brochet



Filetto di salmerino "Brüggli"

passatina di zucchine alla farina bona di Loco, quinoa soffiata, salsa al curry giallo thai

Gebratenes Saiblingfilet, Zucchini-Püree mit geröstetem Mais-Mehl aus Loco, gepufftem Quinoa-Getreide, gelbe Thai-Curry
Filet d'omble-chevalier, sauce aux courgettes et farine bona di Loco, quinoa soufflé, sauce au curry jaune thaïlandais

oppure

Secreto di maiale "Patanegra"

passatina di sedano rapa, barba di frate, salsa allo yuzu

Das "geheime Filet-Stück" vom "LUMA" Schwein, Knollenselleriepüree, Mönchsbarb, Yuzu-Zitronen-Sauce
Secreto de porc "Patanegra, purée de céleri-rave, barbe des moines, sauce au yuzu



Selezione di formaggi dell'Osteria

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

oppure

Spuma ghiacciata profumata al wasabi

fragole, semi di girasole, cioccolato

Geeiste Mousse mit Wasabi parfümiert, Erdbeeren, Sonnenblumenkerne, Schokolade
Mousse glacée parfumée au wasabi, fraises, graines de tournesol, chocolat

Menu con un antipasto o un primo piatto	(3 portate)	83.-Chf
Menu con un antipasto e un primo piatto	(4 portate)	98.-Chf
Gran Menu	(5 portate con 2 piatti principali)	118.-Chf
Quello che volevamo farvi assaggiare	(Überraschungs-Menu)	135.-Chf

gli **Antipasti**

Coregone del nostro lago "fiammeggiato"

barba di frate, pompelmo rosa, sesamo, salsa teriyaki

"geflämmte" Felchen aus unserem See, Mönchsbart, rosa Grapefruit, Sesam, Teriyaki-Sauce
Filet de féra de notre lac "flambé", barbe des moines, pamplemousse rose, sésame, salsa teriyaki

29.-

Veli di magatello di manzo marinato

rabarbaro, grano saraceno, olio di crescione, panna acida, pumpernickel

Mariniertes feingeschnittenes Rindfleisch, Rhabarber, Buchweizen, Brunnenkresse-Öl, Sauerrahm, Pumpernickel
Fines tranches de bœuf mariné, rhubarbe, sarrasin, huile de cresson, crème aigre, pumpernickel

31.-

Battuto al coltello di carote

dressing alle prugne umeboshi, amaranto soffiato, cavolo riccio croccante, maionese alla senape di Meaux

Karotten-tartare, Umeboshi-Pflaumen-Sauce, gepuffte Fuchsschwanz-Körner, knuspriger Grünkohl, Mayonnaise mit Meaux-Senf
Tartare de carottes, umeboshi, amarante soufflée, chou frisé croustillant, mayonnaise à la moutarde de Meaux

27.-

Gamberi rossi di Mazara marinati

fragole acerbe, asparagi verdi, olio al prezzemolo

Marinierte rote Mazara-Garnelen, grüne Erdbeeren, Spargel, Petersilien-Öl
Crevettes rouges de Mazara marinées, fraises vertes, asperges, huile de persil

31.-

i Primi Piatti

Tubetti di grano duro "Pastificio Mancini" "falsa carbonara", ricci di mare, prezzemolo

Hartweizen-Röhren der "Pastificio Mancini", "falsche Carbonara", Seeigel, Petersilie
Tubetti de blé dur "Pastificio Mancini", "fausse carbonara", oursins, persil
(15 minuti circa)

22.- / 29.-

Riso Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello" pecorino, barba di frate, cozze, polvere di camomilla

Carnaroli-Reis der "Azienda Agricola Mignone Marcello", Pecorino Schafs-Käse, Mönchsbart, Mies-Muscheln, Kamillenpulver
Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello", fromage de brebis, barbe des moines, moules, poudre de camomille

22.- / 29.-

Tortelli ripieni di acciughe asparagi verdi, pane Maggia, olio all'aglio orsino

Tortelli gefüllt mit Sardellen, grüner Spargel, Maggia-Brot, Bärlauch-Öl
Tortelli farcis aux anchois, asperges vertes, pain Maggia, huile d'ail des ours

22.- / 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*

Asparagi bianchi

spuma al parmigiano, popcorn di riso selvaggio, barbabietola

Weisser Spargel, Parmesan-Mousse, Wildreis-Popcorn, Rote Bete
Asperges blanches, mousse au parmesan, pop-corn de riz sauvage, betterave

41.-

i *Pesci*

Merluzzetto in tempura nera

passatina di piselli, schiuma al sesamo

Bretonischer Kabeljau in schwarzem Tempura, Erbsenpüree, Sesam-Schaum
Cabillaud de Bretagne en tempura noir, sauce aux petits pois, écume de sésame

51.-

Filetto di salmerino "Brüggli"

passatina di zucchine alla farina bõna di Loco, quinoa soffiata, salsa al curry giallo thai

Gebratenes Saiblingfilet, Zucchini-Püree mit geröstetem Mais-Mehl aus Loco, gepufftem Quinoa-Getreide, gelbe Thai-Curry
Filet d'omble-chevalier, sauce aux courgettes et farine bõna di Loco, quinoa soufflé, sauce au curry jaune thaïlandais

49.-

Pesce secondo l'arrivo...

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Poisson frais selon arrivage

prezzo del giorno

Tages-Preis

Prix du jour

le *Carni*

Secreto di maiale "Patanegra"

passatina di sedano rapa, barba di frate, salsa allo yuzu

Das "geheime Filet-Stück" vom "LUMA" Schwein, Knollenselleriepüree, Mönchsbart, Yuzu-Zitronen-Sauce

Secreto de porc "Patanegra, purée de céleri-rave, barbe des moines, sauce au yuzu

51.-

Fracosta di manzo svizzero

spinaci, fegato d'anatra, veli di caviale

Schweizer Rinds-Rippenstück, Spinat, Entenleber, Kaviar-Schleier

Entrecote de bœuf suisse, épinards, foie de canard, voiles de caviar

58.-

Lingua di vitello ripassata in padella

asparagi verdi arrosto, spuma di patate dolci, salicornia, jus all'aglio nero fermentato

Gebratene Kalbszunge, gebratener grüner Spargel, Süsskartoffel-Mousse, Meeres-Spargel, fermentierter schwarzer Knoblauchjus

Langue de veau poêlée, asperges vertes rôties, mousse de patates douces, salicorne, jus d'ail noir fermenté

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...*

Crema catalana al sedano rapa e vaniglia

composta di mango, gelato alle arachidi

Katalanische Vanillecrème mit Knollensellerie, Mango-Kompott, Erdnuss-Eis

Crème catalane au céleri et vanille, compote de mangue, glace aux cacahuètes

18.-

Meringa

lamponi, mascarpone al pistacchio, gelato ai biscotti speculoos

Schaumgebäck, Himbeeren, Pistazien-Mascarpone, Spekulatius-Eis

Meringues, framboises, mascarpone à la pistache, glace au biscuit de spéculoos

18.-

Rabarbaro candito

veli croccanti, cremoso al cioccolato bianco e salvia, gelato al grano saraceno

Kandierter Rhabarber, knusprige Schleier, cremige weisse Schokolade und Salbei, Buchweizen-Eis

Rhubarbe confite, voiles croustillants, crémeux au chocolat blanc et sauge, glace au sarrasin

18.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

Hausgemachte Sorbets und Eis

Sorbets et glaces

5.-