

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

Coregone del nostro lago "fiammeggiato"

spinacino ripassato, pompelmo rosa, sesamo, salsa teriyaki

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



Tubetti di grano duro "Pastificio Mancini"

broccolo, patate viola, colatura d'alicci, cozze nere "Nieddittas"

Hartweizen-Röhren der "Pastificio Mancini", Brokkoli, lila Kartoffeln, Sardellen-Würzsauce, schwarze "Nieddittas"-Miesmuscheln
Tubetti de blé dur "Pastificio Mancini", brocolis, pommes de terre violettes, extrait d'anchois, moules noires "Nieddittas".



Filetto di rombo

beurre blanc, olio al porro "bruciato", ciliegia, bottarga di lavarello

Steinbutt-Filet mit Butter-Sauce, Öl von geflammtem Lauch, Kirschen, Felchen Rogen
Filet de turbot, beurre blanc, huile de poireaux brûlés, cerises, œufs de poissons

oppure

Pancia di manzo svizzero bollita e ripassata in padella

patate "sifonate" alla farina bõna di Loco, salsa alle cipolle, olio al rosmarino

Gekochter und gebratener Schweizer Rinderbauch, Schaumkartoffeln mit Bõna Mehl aus Loco, Zwiebelsauce, Rosmarinöl
Poitrine de bœuf suisse bouillie et poêlée, pommes de terre à la farina bõna de Loco, sauce à aux oignons, huile au romarin



Selezione di formaggi dell'Osteria

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

oppure

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 speculoos

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**

Anguria marinata al peperoncino d'Espelette

büscìon di capra della Valle Onsernone, acciuga fritta, maionese all'aglio nero, olio al basilico

Mit Espelette-Chili marinierte Wassermelonen, Ziegen-Frischkäse, frittierte Sardellen, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Pastèque marinée au piment d'Espelette, fromage frais de chèvre, anchois frits, mayonnaise à l'ail noir, huile au basilic

29.-

Battuto al coltello di manzo svizzero

consistenze di parmigiano "Vacche Rosse" 24 mesi, albicocche disidratate, noci pecan, timo

Mariniertes feingeschnittenes Rindfleisch, Kräcker aus 24-monatigen Parmesan, getrocknete Aprikosen, Pekannüsse, Thymian
Tartare de bœuf suisse, consistance de parmesan 24 mois, abricots déshydratés, noix de pécan, thym

32.-

Melanzana al forno insaporita alle spezie orientali

polvere di alga nori, cetriolini all'agretto, cipolla croccante, lattuga scottata, panna acida

Gebackene Aubergine aromatisiert mit orientalischen Gewürzen, Nori-Algenpulver, Agretti-Gurken, knusprige Zwiebel, blanchierter Salat, Sauerrahm

Aubergine aromatisée aux épices orientales, cornichons, poudre d'algue nori, oignon croustillant, laitue saisie, crème aigre

28.-

Veli di lingua di vitello

salsa verde emulsionata, mandarini cinesi, chutney di cipolla di Tropea, battuto di gambero rosso Mazara

Schleier von der Kalbszunge, emulgierte grüne Sauce, kumquats, Chutney mit Zwiebeln aus Tropea, rote Garnelen aus Mazara
Voiles de langue de veau, sauce verte émulsionnée, kumquats, chutney d'oignons de Tropea, crevettes rouges de Mazara

31.-

*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

Gnocchetti di patate profumati al miso

büsción 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

22.- / 29.-

Riso Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello"

pomodoro, mascarpin di Olivone, yuzu, polvere di foglie di fico

Carnaroli-Reis der "Azienda Agricola Mignone Marcello", Tomate, geräucherter Käse aus Olivone, Yuzu Zitrone, Feigenblattpulver
Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Mignone Marcello", tomate, fromage mascarpin d'Olivone, yuzu, poudre de feuilles de figuier

22.- / 29.-

Tortelli ripieni di guancia di vitello brasata

tuorlo marinato, lattuga del Piano di Magadino, sumac, trota leggermente affumicata

Tortelli gefüllt mit braisierten Kalbs-Bäckchen, mariniertes Eigelb, Salat aus der Magadino-Ebene, Sumach, geräucherte Forelle
Tortelli farcis de joue de veau braisé, jaune d'œuf mariné, laitue de la plaine de Magadino, sumac, truite légèrement fumée

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**

Cavolfiore arrosto

passatina di peperone "Tikka Masala", furikake ai semi di girasole, riduzione di soja, panna acida, olio al cerfoglio

Gebratener Blumenkohl, Paprika-Püree "Tikka Masala", Sonnenblumenkern-Furikake, Sojareduktion, Sauerrahm, Kerbelöl
Chou-fleur rôti, purée de poivrons Tikka Masala, furikake de graines de tournesol, réduction de soja, crème aigre, huile de cerfeuil

41.-

i **Pesci**

Filetto di rombo

beurre blanc , olio al porro "bruciato", ciliegia, bottarga di lavarello

Steinbutt-Filet mit Butter-Sauce, Öl mit geflämmttem Lauch, Kirschen, Felchen Rogen

Filet de turbot, beurre blanc, huile de poireaux brûlés, cerises, œufs de poisson

53.-

Filetto di lucioperca in padella

passatina di ortiche, pane Maggia croccante, peperone crusco, katsuobushi

Gebratenes Zanderfilet mit Brennessel-Püree, knusprigem Maggia-Brot, Crusco-Pfeffer, Katsuobushi-Fischflocken

Filet de sandre poêlé, purée d'orties, pain Maggia croquant, poivrons Crusco, katsuobushi

51.-

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"

scarola in padella, cozze acidulate, salsa al curry verde thailandese

Das "geheime Filet-Stück" vom "LUMA" Patanegra-Schwein, Gebratener Endivien-Salat, saure Muscheln, grüne Thai-Currysauce
Secreto de porc "Patanegra, escarole poêlée, moules aigres, sauce curry vert Thaïlandais

51.-

Pancia di manzo svizzero bollita e ripassata in padella

patate "sifonate" alla farina bõna di Loco, salsa alle cipolle, olio al rosmarino

Gekochter und gebratener Schweizer Rinderbauch, Bratkartoffeln mit Bõna Mehl aus Loco, Zwiebelsauce, Rosmarinöl
Poitrine de bœuf suisse bouillie et poêlée, pommes de terre à la farina bõna de Loco, sauce à aux oignons, huile au romarin

49.-

Suprema di pollo "Terreni alla Maggia"

pomodoro al bbq, spuma al miso, salicornia, pancetta croccante

Brust vom "Terreni alla Maggia" Huhn, Grilltomate, Miso-Mousse, Meeres-Spargel, knuspriger Speck
Suprême de poulet "Terreni alla Maggia", tomate bbq, mousse de miso, salicorne, lard croustillant

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...*

Variazione di fichi

namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, quinoa croccante

Variation von Feigen, Namelaka-Crème mit weißer Schokolade, gesalzenem Karamell und knusprigem Quinoa

Variante de figues, namelaka au chocolat blanc, caramel salé, quinoa croustillante

18.-

Spuma ghiacciata all'aneto

lampone, pesca, mandorle caramellate, foglia di shiso croccante

Dill-Eisschaum, Himbeeren, Pfirsich, karamellisierte Mandeln, knuspriges Shiso-Blatt

Mousse glacée à l'aneth, framboises, pêches, amandes caramélisées, feuille de shiso croustillante

18.-

Spumoso al cioccolato fondente

gelato al pane Maggia, brownies, pinoli, ciliegie all'amaretto, uva sultanina

Maggia-Brot-Eiscreme mit dunkler Schokolade, Brownies, Pinienkernen, Amarettokirschen, Sultaninen

Mousseux au chocolat fondant, glace au pain Maggia, brownies, pignons de pin, cerises à l'amaretto, raisins secs

18.-

Sorbetti & Gelati fatti in casa

Hausgemachte Sorbets und Eis

Sorbets et glaces

5.-