

# osteria del Centenariò

**N**ata nella primavera del 2007 da un sogno a lungo custodito, il nostro progetto si fonda su una cucina mediterranea leggera. I nostri valori fondamentali si ispirano a:

Prodotti stagionali, selezionati con cura dal territorio circostante. Cotture precise e rispetto assoluto delle materie prime. Passione e creatività, fattori fondamentali che caratterizzano ogni nostro piatto.

Vi invitiamo a concedervi il tempo necessario per assaporare appieno ogni esperienza culinaria presso di noi. Su richiesta, saremo lieti di fornirvi informazioni dettagliate riguardo agli ingredienti utilizzati nei nostri piatti, al fine di garantire la massima soddisfazione e il benessere di ogni ospite.

Geboren im Frühjahr 2007 aus einem lang gehegten Traum, basiert unser Projekt auf einer leichten mediterranen Küche, die durch saisonale Produkte, präzise Kochtechniken und Leidenschaft geprägt ist. Wir laden Sie ein, jede kulinarische Erfahrung bei uns zu genießen. Auf Anfrage geben wir gerne detaillierte Informationen zu unseren Zutaten.

*Né au printemps 2007 d'un rêve longuement nourri, notre projet repose sur une cuisine méditerranéenne légère, imprégnée de produits saisonniers, de techniques culinaires précises et de passion. Nous vous invitons à savourer chaque expérience culinaire chez nous. Sur demande, nous fournissons volontiers des informations détaillées sur nos ingrédients.*

Egon Bajardi



## Menu Degustazione «Quello che volevamo farvi assaggiare»

**Un viaggio culinario di 6 portate a sorpresa che esprime il meglio della nostra cucina**

Ein kulinarischer **Überraschungstrip mit 6 Gängen**, der das Beste unserer Küche zum Ausdruck bringt

*Un voyage culinaire de 6 plats surprises exprimant le meilleur de notre cuisine*

135

**Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo**

Ausschließlich für alle Gäste am Tisch serviert

*Servi exclusivement pour tous les convives de la table*

# Menu Degustazione

«La nostra proposta»

## Lattuga scottata

pesto di pistacchi • fegato d'anatra spadellato • amaranto soffiato • barbabietole

Gebratener Kopfsalat, Pistazien-Pesto, gebratene Entenleber, gepuffte Amarant-Samen, rote Bete

*Laitue poêlée, pesto de pistaches, foie gras de canard poêlé, amarante soufflée, betterave rouge*

## Riso Carnaroli «Acquerello»

castagne • taleggio della Vallemaggia • lamponi disidratati • cavolo croccante

“Acquerello” Carnaroli-Reis, Kastanien, Taleggio-Käse aus dem Vallemaggia, getrocknete Himbeeren, Knusprige Kohl

*Risotto Carnaroli “Acquerello”, châtaignes, taleggio de Vallemaggia, framboises déshydratées, chou craquant*

## Merluzzetto bretone

cotto a bassa temperatura • passatina di zucca • chorizo • puntarelle

Bei niedriger Temperatur gedämpfter bretonischer Kabeljau, Kürbispüree, Chorizo, gebratener Spargel-Chicorée

*Cabillaud breton cuit à basse température, purée de potiron, chorizo, puntarelle poêlée*

## Lombata di maiale «Luma»

indivia belga arrosto • spuma di miso • pere

Schweinelende “Luma”, gebratene belgische Endivie, Miso-Mousse, Birnen

*Longe de porc Luma, endive belge rôtie, mousse de miso, poires*

## Selezione formaggi dell'Osteria

Käseauswahl der Osteria

*Choix de fromages de l'Osteria*

## Cremoso alla zucca

pralinato • meringa morbida • gelato all'olio di zucca

Creziger Kürbis Mousse, Praline, weiche Meringue, Kürbisöl-Eiscreme

*Crèmeux de potiron, praliné, meringue légère, glace à l'huile de courge*

### 3 portate

Gänge  
Plats

antipasto o risotto, pesce o carne, formaggio o dolce

Vorspeise oder Risotto, Fish oder Fleisch, Käse oder Desserts  
*Entrée ou risotto, poisson ou viande, fromage ou dessert*

83

### 4 portate

Gänge  
Plats

antipasto e risotto, pesce o carne, formaggio o dolce

Vorspeise und Risotto, Fish oder Fleisch, Käse oder Desserts  
*Entrée et risotto, poisson ou viande, fromage ou dessert*

98

### 5 portate

Gänge  
Plats

antipasto, risotto, carne, pesce, dolce o formaggio

Vorspeise, Risotto, Fish, Fleisch, Käse oder Desserts  
*Entrée, risotto, poisson, viande, fromage ou dessert*

118

# gli Antipasti

## Salmerino «Brüggli» marinato

**insalata di finocchi • arance fiammeggiate • salsa «ajo blanco» • olio all'aneto**

Marinierter "Brüggli" Saibling, Fenchel-Salat, flambierte Orangen, "Ajo Blanco" Sauce, Dillöl  
*Omble-chevalier "Brüggli" mariné, salade de fenouils, oranges flambées, sauce «ajo blanco», huile d'aneth*

29



## Filetto di manzo tagliato al coltello

**semi di senape • rape marinate • anguilla affumicata • pane croccante • maionese alle alghe**

Messer geschnittenes Rindsfilet, Senfkörner, marinierte Rüben, geräucherter Aal, knuspriges Brot, Algen-Mayonnaise  
Filet de bœuf coupé au couteau, graines de moutarde, navets marinés, anguille fumée, pain croquant, mayonnaise aux algues

32



## Variazione di zucca

**nocciole sabbiate • spuma di erborinato nostrano**

Kürbis-Variation, gebrannte Haselnüsse, Tessiner Blauschimmelkäse-Mousse  
*Variation de courge, noisettes sablées, mousse de fromage bleu tessinois*

27



## Ceviche di cozze e lingua di vitello

**barbabietola • rapanelli • salicornia**

Ceviche von Mies-Muscheln und Kalbszunge, rote Bete, Radieschen, Meeres-Spargel  
*Ceviche de moules et langue de veau, betteraves, radis, salicorne*

29

Per gli antipasti serviti come piatto principale applichiamo un piccolo supplemento di prezzo

Für die Vorspeisen - die als Hauptgang serviert werden – berechnen wir einen kleinen Zuschlag

Pour les entrées servis comme plat principal, nous appliquons un léger supplément

# i Primi Piatti

## Tortelli ripieni di stracotto di vitello

barbabietole • sedano rapa • schiuma al caffè

Tortelli-Teigtaschen gefüllt mit geschmorte Kalbsbäckchen, rote Bete, Knollensellerie, Kaffeeschaum

*Raviolis fourrés de joue de veau braisée, betterave, céleri-rave, écume de café*

22 | 29



## Mezze maniche di grano duro «Pastificio Gentile»

fonduta di Mascarpin di Olivone • cipolle dolci • polvere di capperi

Mezze maniche der «Pastificio Gentile», Käsesauce aus Mascarpin von Olivone, süsse Zwiebeln, Kapernpulver

*Mezze maniche de blé dur « Pastificio Gentile », sauce au fromage Mascarpin de Olivone, oignons doux, poudre de câpres*

22 | 29

Minimo 15 minuti di cottura



## Gnocchetti di patate al carbone vegetale

topinambur • polpo • gallinacci trifolati

Kartoffelgnocchi mit Pflanzen-Kohle, Topinambur, Tintenfisch und Pfifferlingen

*Gnocchi de pommes de terre au charbon, topinambours, poulpe, chanterelles poêlées*

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

*Pour les demi-portions servies comme plat principal, nous appliquons un léger supplément*

# il Vegetariano

## Cavolfiore arrosto

**passatina di peperone «Tikka Masala» • furikake ai semi di girasole • soia • panna acida • cerfoglio**

Gebratener Blumenkohl, Paprika-Püree "Tikka Masala", Sonnenblumenkern-Furikake, Soja-Reduktion, 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

### Merluzzetto bretone

**cotto a bassa temperatura • passatina di zucca • chorizo • puntarelle**

Bei niedriger Temperatur gedämpfter bretonischer Kabeljau, Kürbispüree, Chorizo, gebratener Spargelchicorée

*Cabillaud breton cuit à basse température, purée de potiron, chorizo, puntarelle poêlée*

49

### Lucioperca

**beurre blanc alle erbe aromatiche • cipolla bruciata • more**

In der Pfanne gebratenes Zanderfilet, Buttersauce mit Kräutern, gebrannte Zwiebeln, Brombeeren

*Filet de sandre poêlé, beurre blanc aux herbes, oignon brûlé, mûres*

51

### Pesce del giorno

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

*Poisson frais selon arrivage*

**Prezzo del giorno, Tages-Preis, Prix du jour**

## le Carni

### Lombata di maiale «Luma»

**indivia belga arrosto • spuma di miso • pere**

*Schweinelende "Luma", gebratene belgische Endivie, Miso-Mousse, Birnen*

*Longe de porc Luma, endive belge rôtie, mousse de miso, poires*

51



### Animelle di vitello al curry giallo thai

**cime di rapa • bottarga di lavarello • quinoa soffiata**

*Kalbsmilken mit gelbem Thai-Curry, Stengel-Kohl, Felchenrogen, gepuffte Quinoa*

*Ris de veau au curry jaune thaïlandais, pousses de navet, œufs de corégone, quinoa soufflé*

51



### Fianchetto di Manzo "Black Angus"

**zucca hokkaido • cranberries • tartufo nero di Norcia**

*Schweizer Black Angus Rinderflank, Hokkaido-Kürbis, Moosbeeren, schwarzer Trüffel aus Norcia*

*Bavette de flanchet de bœuf Black Angus, potiron de Hokkaido, canneberges, truffe noire de Norcia*

53

## il Classico

### Doppio filetto di Bisonte

**cotto in cartoccio di fieno ed erbe aromatiche al fumo leggero • salsa al pepe della Vallemaggia**

*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 p.p.

Minimo 2 persone



# i Formaggi

## Selezione formaggi ticinesi

Kleine Tessiner Käseauswahl

*Choix de fromages du Tessin*

(4 assaggi)

18

## Selezione formaggi dell'Osteria

Käseauswahl der Osteria

*Choix de fromages de l'Osteria*

(4 o 6 assaggi)

18 | 24

...per terminare in **Dolcezza**

### «Financier»

**pere allo zafferano • cremoso al té nero affumicato • sorbetto alle pere**

Financier, Safran-Birnen, geräucherte Schwarztee-Crème, Birnen-Sorbet

*Financier, poires safranées, crème au thé noir fumé, sorbet de poires*

18

Vino consigliato:

Johannisberg Saint Martin, Mont d'Or

5cl

7

10cl

13

### Variazione di fichi

**namelaka al cioccolato bianco • caramello salato • quinoa croccante**

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

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

18

Vino consigliato:

Porto Ruby Reserva, Quinta do Infantado

5cl

11

### Crema catalana al fieno

**cachi • gelato allo yogurt di pecora • terra al cacao**

Katalanische Creme mit Heu, Kaki, Joghurteis aus Schafsmilch, Kakaoerde

*Crème brûlée au foin, kaki, glace au yaourt de brebis, terre de cacao*

18

Vino consigliato:

Sauternes, Château du Levant

5cl

6

10cl

10

### Sorbetti & Gelati

Hausgemachte Sorbets und Eis

*Sorbets et glaces*

5

# osteria del Centenariò

**Un team appassionato è lieto di darvi il benvenuto e vi ringrazia per averci scelto**

Ein begeistertes Team heißt Sie herzlich willkommen und dankt Ihnen für Ihre Wahl

*Une équipe passionnée est ravie de vous accueillir et vous remercie de nous avoir choisis*

## Egon Bajardi

**In cucina con**

William

Etan

**In Sala**

Jair

Serena



**I prezzi sono in Franchi svizzeri, servizio ed IVA sono inclusi**  
*Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen*  
Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus  
Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included