

osteria del Centenariò

Nata 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 e attenzione al territorio. 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

Eine kulinarische **Überraschungsreise mit 6 Gängen**, die 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»

«Tartare» di verdure

maionese al sedano verde • quinoa soffiata • capperi disidratati • tuorlo marinato

«Gemüsetartar» - grüne Sellerie-Mayonnaise - gepuffte Quinoa - getrocknete Kapern - mariniertes Eigelb
«Tartare» de légumes - mayonnaise au céleri vert - quinoa soufflé - câpres déshydratées - jaune d'œuf mariné

Riso Carnaroli «Acquerello»

pomodoro • paprika affumicata • büsciòn di capra • ortiche

«Acquerello» Carnaroli-Reis – Tomate - geräucherter Paprika - Ziegen-Fischkäse Büsciòn - Brennesseln
Risotto Carnaroli «Acquerello» - tomate - paprika fumé - fromage frais de chèvre - orties

Trancio di ricciola

lardo nostrano • carote • schiuma di crostacei • limone nero

Tranche der Bernsteinmakrele - einheimischer Speck - Karotten - Krustentierschaum - schwarze Zitrone
Tranche de sériole - lard local - carottes - bisque de crustacés - citron noir

Pluma di maiale iberico

lattuga • dukkah • ajo blanco alle arachidi

Iberischer Schweinsrücken-Spitz - Kopfsalat – orientalische Gewürzmischung Dukkah – weisser Knoblauch mit Erdnüssen
Pluma de porc ibérique - laitue - dukkah - ajo blanco aux cacahuètes

Selezione formaggi dell'Osteria

Käseauswahl der Osteria

Choix de fromages de l'Osteria

Sfoglia

ganache al cioccolato e vaniglia • rabarbaro • arachidi • shiso verde

Blätterteig - Schokoladen-Vanille-Trüffelcrème - Rhabarber - Erdnüsse - grüne Shiso-Blätter
Feuilletée - ganache au chocolat et à la vanille - rhubarbe - cacahuètes - shiso vert

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

Coregone alla brace

fegato d'anatra • mango • amchoor • fiore di zuccina

Im Feuer geschmorte Felche - Entenleber - Mango – Amchoor-Pulver aus grüner Mango - Zucchini-Blüte

Filet de fœra "flambé" - foie de canard - mangue - amchoor - fleur de courgette

32



Crudo di salsiccia di vitello (Macelleria David – Minusio)

polenta rossa • cipolla agrodolce • capperi • acciughe • asparagi

Rohe Kalbswurst (Metzgerei David - Minusio) - rote Polenta - süßsaure Zwiebel - Kapern - Sardellen - Spargel

Tartare de saucisse de veau (Boucherie David - Minusio) - polenta rouge - oignon aigre-doux - câpres - anchois – asperges

29



Salmone di Lostallo marinato

dente di leone • gel d'arance • aneto • fregola croccante • wasabi

Marinierter Lostallo-Lachs - Löwenzahn - Orangengel - Dill - knusprige Fregola-Pasta – Wasabi-Wassermeerrettich

Saumon de Lostallo mariné - dent-de-lion - gel d'orange - aneth - fregola croustillante - wasabi

28



Involtino vietnamita ripieno di guancia di vitello

tonkatsu • crescione • rabarbaro

Vietnamesische Roulade gefüllt mit Kalbsbäckchen – japanischer Schnitzel in Panko-Brot Panade- Brunnenkresse - Rhabarber

Rouleau vietnamien farci de joue de veau - tonkatsu - cresson - rhubarbe

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 cipolla brasata

tonno marinato • formentino • katsuobushi • cipolla frita

Tortelli-Teigtaschen mit geschmorten Zwiebeln gefüllt - mariniertes Thunfisch - Feldsalat – Katsuobushi-Fischflocken - gebratene Zwiebel

Raviolis farcis aux oignons braisés, thon mariné - formentino - katsuobushi - oignons frits

22 | 29



Tubetti di grano duro «Mancini»

burro «bruciato» • tuorlo liquido • romanesco • pancetta • mascarpin

Hartweizen-Röhren «Mancini» - «gebrannte» Butter - flüssiges Eigelb - Romanesco - Speck - Ziger
Tubetti di grano duro «Mancini» - beurre «brûlé» - jaune d'œuf liquide - romanesco - lard – mascarpin

22 | 29

Minimo 15 minuti di cottura



Gnocchetti di patate

asparagi bianchi • miso • uova luccio • foglia di nasturzio • aglio orsino

Kartoffelgnocchi – weisse Spargeln – fermentiert Sojabohnenpaste Miso - Hechteier - Kapuzinerkresse - Bärlauch

Gnocchi de pommes de terre - asperges blanches - miso - œuf de brochet - feuille de capucine - ail sauvage

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

Asparagi verdi alla piastra

mandorle • peperone grigliato • salsa all'aglio dolce

Gebratener grüner Spargel - Mandeln - gegrillte Paprika - süsse Knoblauchsauce

Asperges vertes grillées - amandes - poivrons - sauce à l'ail doux

38

i Pesci

Trancio di ricciola

lardo nostrano • carote • schiuma di crostacei • limone nero

Tranche der Bernsteinmakrele - einheimischer Speck - Karotten - Krustentierschaum - schwarze Zitrone

Tranche de sériole - lard local - carottes - bisque de crustacés - citron noir

51



Filetto di lucioperca

spinacini • aglio nero fermentato • granelli di senape

Zanderfilet - Spinat - fermentierter schwarzer Knoblauch - Senfkörner

Filet de sandre - épinards - ail noir fermenté - graines de moutarde

51



Pesce del giorno

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Poisson frais selon arrivage

Prezzo del giorno, Tages-Preis, Prix du jour

le Carni

Pluma di maiale iberico

lattuga • dukkah • ajo blanco alle arachidi

Iberischer Schweinsrücken-Spitz - Kopfsalat – orientalische Gewürzmischung Dukkah – weisser Knoblauch mit Erdnüssen

Pluma de porc ibérique - laitue - dukkah - ajo blanco aux cacahuètes

51



Guancia di vitello brasata

sedano rapa • barba di frate • fragole • cipolla croccante

Geschmorte Kalbsbäckchen - Knollensellerie - Mönchsbart - Erdbeeren - knusprige Zwiebel

Joue de veau braisée - céleri-rave - barbe de moine - fraises - oignon croustillant

49



Flat Iron di Manzo «Black Angus»

chimichurri all'aglio orsino • carote novelle • miso

Schildstück vom «Black Angus»-Rind - Bärlauch-Chimichurri Sauce - Baby-Karotten – fermentierte Sojabohnen-Paste Miso

Flat Iron de bœuf «Black Angus» - chimichurri à l'ail des ours - carottes nouvelles – miso

53

il Classico

Doppio filetto di Bisonte

cotto in cartoccio di fieno • 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 - 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**

Spuma al cioccolato fondente

caffé • speculoos • mascarpone

Mousse aus dunkler Schokolade - Kaffee – Spekulatius-Gewürzgebäck – Mascarpone Rahm-Frischkäse

Mousse au chocolat fondant - café - spéculoos – mascarpone

18

Vino consigliato:

Passito di Pantelleria "Nun", Miceli

5cl

12

10cl

23

«Mela»

crumble di polenta • meringa morbida • sorbetto al sedano verde

«Apfel» - Polenta-Crumble - weiches Baiser - grünes Selleriesorbet

«Pomme» - *crumble de polenta - meringue légère - sorbet au céleri vert*

18

Vino consigliato:

Haróu, Fratelli Meroni

5cl

10

10cl

19

Cremoso al riso «Loto» di Ascona

tè Matcha • lamponi • alga nori

Crémig gekochter «Loto-Reis» aus Ascona - Matcha Grüntee – Himbeeren – Nori Algen

Crèmeux au riz « Loto » d'Ascona - thé Matcha - framboises - algues nori

18

Vino consigliato:

Sake "Koi Koi" Junmai Ginjo, Asahara Brewery

5cl

9

10cl

16

Sorbetti & Gelati

Hausgemachte Sorbets und Eis

Sorbets et glaces

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

Etan

Andrea

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