osteria del

Centenario

menu

d'inverno

MENÙ DEGUSTAZIONE

LA NOSTRA PROPOSTA

CRUDO DI RICCIOLA

RAPANELLI • KEFYR • UOVA DI LUCIOPERCA • ORTICHE • TAPIOCA AL NERO

Roh marinierte Bernsteinmakrele · Radieschen · Kefir · Zanderkaviar · Brennnesseln · Tapioka
Cru de sériole · radis · kéfir · oeufs de sandre · orties · tapioca au noir

TUBETTI DI GRANO DURO PASTIFICIO MANCINI

BISQUE DI CROSTACEI • ANIMELLE • ALGA NORI

Hartweizen-Tubetti "Pastificio Mancini" • Krustentier-Bisque • Kalbsbries • Nori-Alge
Tubetti «Pastificio Mancini» • bisque de crustacés • ris de veau • algue nori

LUCIOPERCA

CAVOLFIORE • CIPOLLA FRITTA • ERBA CIPOLLINA

Zanderfilet · Blumenkohl · Röstzwiebel · Schnittlauch
Filet de sandre · chou-fleur · oignons frits · ciboulette

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

SALSA SCHIUMOSA ALLO ZAFFERANO • CARCIOFI • QUINOA • DRAGONCELLO

Geschmorte Kalbsbacke • Safranschaumsauce • Artischocken • Quinoa • Estragon
Joue de veau • sauce mousseuse au safran • artichauts • quinoa • estragon

SELEZIONE DI FORMAGGI DELL` OSTERIA

Käse-Auswahl der Osteria
Choix de fromages de l'Osteria

PRUGNE

CIOCCOLATO BIANCO • BISCOTTO AI CEREALI • ZUPPETTA DI PRUGNE SECCHE

Pflaumen · weisse Schokolade · knuspriger Getreidebiskuit · Zwetschgensauce
Prune · chocolat blanc · biscuit aux céréales · sauce aux pruneaux secs

3 portate Gänge Plats	Antipasto o tubetti, pesce o carne, formaggio o dolce Gänge Vorspeise oder Tubetti, Fisch oder Fleisch, Käse oder Dessert Entrée ou tubetti, poisson ou viande, fromage ou dessert	CHF 87
4 portate Gänge Plats	Antipasto e tubetti, pesce o carne, formaggio o dolce Vorspeise und Tubetti, Fisch oder Fleisch, Käse oder Dessert Entrée et tubetti, poisson ou viande, fromage ou dessert	CHF 98
5 portate Gänge Plats	Antipasto, tubetti, carne, pesce, dolce o formaggio Gänge Vorspeise, Tubetti, Fisch, Fleisch, Käse oder Dessert Plats Entrée, tubetti, poisson, viande, fromage ou dessert	CHF 118

ANTIPASTI

TATAKI DI ZUCCA — CHF 28

BÜSCION DI CAPRA • PINOLI • RADICCHIO ROSSO • GEL DI ARANCE

Kurbis “Tataki” · Ziegenfrischkäse · Pinienkerne · roter Radicchio · Orangen-Gel
“Tataki” de courge · fromage frais de chèvre · pinions · chicorée rouge · oranges

FILETTO D` ASINO BATTUTO AL COLTELLO — CHF 31

SEPPIA AL BARBECUE • CIPOLLA • RUCOLA

Tatar vom Eselfilet · BBQ-Tintenfisch · Zwiebel · Rucola
Tartare d’âne · seiche grillée · oignon · roquette

SALMERINO MARINATO — CHF 29

CREMOSO AL FORMENTINO • ROMANESCO • TONBURI • GRANO SARACENO • YUZU KOSHO

Marinierter Saibling · Nüsslisalatcreme · Romanesco · Tonburi · Buchweizen · Yuzu-Kosho
Omble chevalier mariné · crème de doucette · chou romanesco · tonburi · sarrasin · yuzu kosho

TARTARE DI VERDURE — CHF 28

MAIONESE AL JALAPENO • QUINOA SOFFIATA • NASTURZIO • TUORLO MARINATO

Gemüsetatar · Jalapeño-Mayonnaise · gepuffter Quinoa · Kapuzinerkresse · mariniertes Eigelb
« Tartare » de légumes · mayonnaise au jalapeno · quinoa soufflé · capucine · jaune d'oeuf mariné

PRIMI PIATTI

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGIO RACLETTE DEL VALLESE

CHF 22-29

CREMOSO DI PATATE • PANCETTA CROCCANTE • SCHIUMA DI CETRIOLINI SOTT'ACETO

Mit Walliser Raclettekäse gefüllte Ravioli • Kartoffeln • knuspriger Speck • saurer Gurkenschaum
Raviolis fourrés au fromage à raclette du Valais • pommes de terre crémeuses
• lard croustillant • mousse de cornichon

RISO CARNAROLI "RISERVA MARCELLO MIGNONE"

CHF 22-29

ZUCCA • MANDARINO • RICCI DI MARE • SHISO VERDE

Carnaroli-Reis «Riserva Marcello Mignone» · Kürbis · Mandarine · Seeigel · grünes Shiso
Risotto Carnaroli «Riserva Marcello Mignone» · potiron · mandarin · oursins · shiso vert

TAGLIATELLE

CHF 22-29

"RIPIENE" AL RAGÙ DI MANZO • AGLIO NERO • CARCIOFI • SPUMA DI PARMIGIANO

"Gefüllte" Tagliatelle mit Rinderragout · schwarzer Knoblauch · Artischocken · Parmesanschaum
Tagliatelle " Farcies" au ragout de boeuf · ail noir · artichauts · parmesan

IL VEGETARIANO

FUNGO PORTOBELLO ARROSTO — CHF 36

GOMASIO • CIME DI RAPA • SALSA AL MISO • AGLIO NERO FERMENTATO

Portobello-Pilz aus dem Ofen · Gomasio · Stängelkohl · Miso-Sauce · fermentierter schwarzer Knoblauch
Champignons Portobello rôties · gomasio · feuilles de navet · sauce miso · ail noir

I PESCI

LUCIOPERCA — CHF 51

CAVOLFIORE • CIPOLLA FRITTA • ERBA CIPOLLINA

Zanderfilet · Blumenkohl · Röstzwiebel · Schnittlauch
Filet de sandre · chou-fleur · oignons frits · ciboulette

TRIGLIA DI SCOGLIO — CHF 54

CECI • SCAROLA RIPASSATA • FOIE GRAS

Rotbarbe · Kichererbsen · gebratener Catalognasalat · Foie Gras
Rouget barbet · pois chiches · scarole braisée · foie gras

PESCE DEL GIORNO

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot
Poisson frais selon arrivage

LE CARNI

PLUMA DI MAIALE IBERICO CHF 51

CIPOLLOTTO BRUCIATO • MELE ALLA VANIGLIA • CURRY VADOUVAN

Pluma vom iberischen Schwein · gerösteter Frühlingslauch · Apfel mit Vanille-Aroma · Vadouvan-Curry
Pluma de porc ibérique · oignons de printemps · pommes à la vanille · curry Vadouvan

FILETTO DI VITELLO CHF 56

CAROTE ARROSTO • SHI-TAKÉ • SCHIUMA AL CERFOGLIO • BALSAMICO DI MELE

Kalbsfilet • gebratene Karotten • Shi-také • Kerbel-Schaum • Apfelbalsamico
Filet de veau• carottes rôties • ecume de cerfeuil • shi-také • balsamique de pomme

LOMBATINA D' AGNELLO CHF 53

ZUCCA • COZZE • PANCETTA • GRANELLI DI SENAPE

Lammlende · Kürbis · Miesmuscheln · Speck · Senfkörner
Entrecôte d'agneau · courge · moules · lard fumé · graines de moutarde

GUANCIA DI VITELLO BRASATA CHF 51

SALSA SCHIUMOSA ALLO ZAFFERANO • CARCIOFI • QUINOA • DRAGONCELLO

Geschmorte Kalbsbacke • Safranschaumsauce • Artischocken • Quinoa • Estragon
joue de veau • sauce mousseuse au safran • artichauts • quinoa • estragon

IL CLASSICO

DOPPIO FILETTO DI BISONTE CHF 69 pp

COTTO IN CARTOCCIO DI FIENO • ERBETTE 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

MINIMO 2 PERSONE

I FORMAGGI

SELEZIONE FORMAGGI TICINESI

Kleine Tessiner Käseauswahl
Choix de fromages du Tessin
(4 assaggi)

CHF 19

SELEZIONE FORMAGGI DELL` OSTERIA

Käseauswahl der Osteria
Käseauswahl der Osteria
Choix de fromages de l'Osteria
(4 o 6 assaggi)

CHF 19-26

per terminare in DOLCEZZA

CIOCCOLATO FONDENTE 64% — CHF 25

SESAMO • SORBETTO AL POMPELMO ROSA • CAVIALE OSCIETRA

Zartbitterschokolade 64 % · Sesam · rosa Grapefruit-Sorbet · Osietra-Kaviar
Chocolat noir 64 % · sésame · sorbet au pamplemousse · caviar oscietre

Vino consigliato

Barolo Chinato, Attilio Ghisolfi

5 cl CHF 9
10 cl CHF 17

MUFFIN ALLE CASTAGNE — CHF 18

DOPPIA PANNA DELLA GRUYÈRE • MERINGA AL ROSMARINO

Kastanien-Muffin · Doppelrahm aus Gruyère · Rosmarin- Meringue
Muffin au marrons · double crème de la Gruyère · meringues au romarin

Vino consigliato

Sentidos Essência, Quinta dos Sentidos

5 cl CHF 10
10 cl CHF 18

PRUGNE — CHF 18

CIOCCOLATO BIANCO • BISCOTTO AI CEREALI • ZUPPETTA DI PRUGNE SECCHE

Pflaumen · weisse Schokolade · knuspriger Getreidebiskuit · Zwetschgensauce
Prune · chocolat blanc · biscuit aux céréales · sauce aux pruneaux secs

Vino consigliato

Ohako Umeshu, Beniotome

5 cl CHF 8
10 cl CHF 16

CREMA CATALANA ALLA ZUCCA — CHF 18

CAMOMILLA • SEMI DI ZUCCA ALLA CANNELLA • GELATO AL PISTACCHIO

Kürbis-Catalanacreme · Kamille · Zimt-Kürbiskerne · Pistazieneis
Crème catalane au potiron · camomille · graines de courge à la cannelle · glace à la pistache

Vino consigliato

Gewürztraminer VT, Cesconi

5 cl CHF 12
10 cl CHF 22