

osteria del  
Centenario

menù  
di primavera





# MENÙ DEGUSTAZIONE

## LA NOSTRA PROPOSTA

### COREGONE MARINATO E FIAMMEGGIATO

CAVOLO RAPA • MELA • SHISO • DASHI DI LAGO

Marinierter und flambierter Felchen • Kohlrabi • Apfel • Shiso • Dashi vom See  
Felchen mariné et flambé • chou-rave • pomme • shiso • dashi du lac

### GNOCCHETTI DI PANE MAGGIA

PREZZEMOLO • COZZE • AGLIO DOLCE

Maggia-Brotgnocchetti • Petersilie • Miesmuscheln • süsser Knoblauch  
Gnocchetti de pain Maggia • persil • moules • ail doux

### PESCE SILURO DEL LAGO MAGGIORE

SALSA AL MISO • CARCIOFI NOVELLI • CHIMICHURRI

Wels aus lago Maggiore • Miso • Artischocken • Chimichurri  
Silure du lac Maggiore • miso • artichauts • chimichurri

### LOMBATINA DI MAIALE LUMA

PISELLI • CHORIZO • BURRATA • RISO NERO SOFFIATO

Luma Schweinelende • Erbsen • Chorizo • Burrata • knuspriger schwarzer Reis  
Longe de porc «Luma» • petits pois • chorizo • burrata • riz noir croustillant

### SELEZIONE FORMAGGI DELL OSTERIA

KÄSEAUWAHL DER OSTERIA

CHOIX DE FROMAGES DE L'OSTERIA

### SPUMA GHIACCIATA AL DULCE DE LECHE

CIALDA AL SESAMO NERO • RABBARO • GELATO ALLA PANNA ACIDA

Geeiste Dulce-de-Leche-Mousse • schwarzer Sesam • Rhabarber • Crème-fraîche-Glace  
Mousse glacée au dulce de leche • sésame noir • rhubarbe • glace à la crème fraîche

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

CHF 87

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

CHF 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

CHF 118



## gli Antipasti

### TARTARE DI VERDURE

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

CHF 28

### TERRINA DI FEGATO D ANATRA

FRAGOLE ACIDULATE • RAPANELLI • PAN BRIOCHE

Entenleberterrinerne • marinierte Erdbeeren • Radieschen • Brioche  
Terrine de foie gras de canard • fraises acidulées • radis • brioche

CHF 36

### LAMELLE DI MANZO SCOTTATO AL BBQ

CETRIOLI • FOGLIE DI SENAPE GIAPPONESE • ANACARDI • MANGO

Kurz gegrilltes Rindfleisch • Gurken • japanische Senfblätter • Cashew • Mango  
Boeuf snacké au BBQ • concombre • feuilles de moutarde japonaise • noix de cajou • mangue

CHF 31

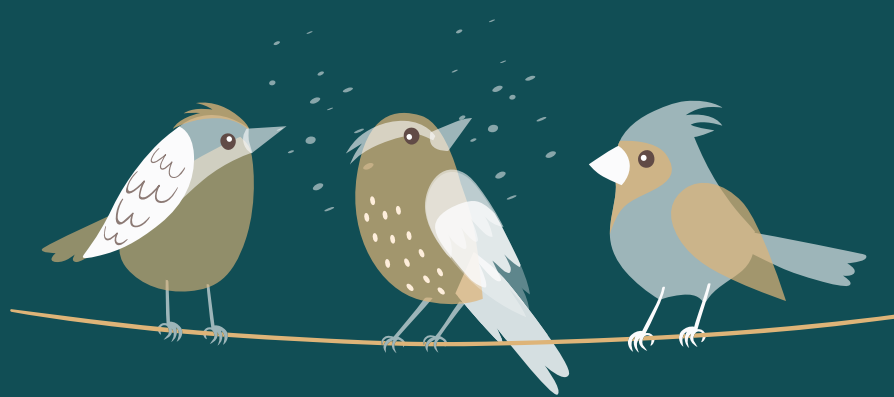
### ASPARAGI VERDI

PARMIGIANO • NOCCIOLE PIEMONTESI • TIMO

Grüner Spargel • Parmesan • Haselnüsse • Thymian  
Asperges vertes • parmesan • noisettes • thym

CHF 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

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGIO RACLETTE DEL VALLESE  
CREMOSO DI PATATE • PANCETTA CROCCANTE • SCHIUMA DI CETRIOLINI SOTT'ACETO

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

CHF 22 29

TUBETTI DI GRANO DURO PASTIFICIO MANCINI  
BISQUE DI CROSTACEI • PATATE • PEPERONE CRUSCO • ALGA NORI

Hartweizen-Tubetti "Pastificio Mancini" • Krustentier-Bisque • Kartoffeln • Paprika • Nori-Alge  
Tubetti «Pastificio Mancini» • bisque de crustacés • pommes de terre • poivron • algue nori

CHF 22 29

RISO CARNAROLI RISERVA MARCELLO MIGNONE  
RISTRETTO DI PESCE DI LAGO • LIMONE NERO FERMENTATO • BARBA FRATE

Carnaroli-Risotto • Seefischbrühe • fermentierte schwarze Zitrone • Mönchsbart  
Risotto Carnaroli • fond de poisson du lac • citron noir fermenté • barbe de moine

CHF 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

BÜSCIÒN DI CAPRA • POPCORN • AGLIO ORSINO

Gegrillter grüner Spargel • Ziegenfrischkäse • Popcorn • Bärlauch  
Asperges vertes grillées • büsciòn de chèvre • popcorn • ail des ours

CHF 38

## i Pesci

PESCE SILURO DEL LAGO MAGGIORE

SALSA AL MISO • CARCIOFI NOVELLI • CHIMICHURRI

Wels aus lago Maggiore • Miso • Artischocken • Chimichurri  
Silure du lac Maggiore • miso • artichauts • chimichurri

CHF 51

FILETTO DI ROMBO

PISELLI • ZENZERO • UOVA LUCCIO • SALSA YUZU

Steinbuttfilet • Erbsen • Ingwer • Hechtrogen • Yuzu  
Filet de turbot • petits pois • gingembre • oeufs de brochet • yuzu

CHF 54

PESCE DEL GIORNO

FANGFRISCHER FISCH NACH TAGESANGEBOT  
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE

Prezzo del giorno  
Tages-Preis, Prix du jour



## le Carni

LOMBATINA DI MAIALE LUMA

PISELLI • CHORIZO • BURRATA • RISO NERO SOFFIATO

Luma Schweinelende • Erbsen • Chorizo • Burrata • knuspriger schwarzer Reis  
Longe de porc «Luma» • petits pois • chorizo • burrata • riz noir croustillant

CHF 53

MILANESE DI ANIMELLE DI VITELLO

LATTUGA • TONKATSU • CIPOLLA AGRODOLCE

Kalbsbries • Salat • Tonkatsu • süss-saure Zwiebel  
Ris de veau • laitue • tonkatsu • oignon aigre-doux

CHF 52

FLAT IRON DI MANZO BLACK ANGUS

BEURRE BLANC AL DRAGONCELLO • ASPARAGI BIANCHI • PINOLI

Flat Iron vom Black Angus • Beurre blanc • weisser Spargel • Pinienkerne  
Flat Iron de boeuf Black Angus • beurre blanc • asperges blanches • pignons

CHF 56

## Il Classico

DOPPIO FILETTO DI BISONTE

COTTO IN CARTOCCIO DI FIENO ED 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 et petites herbes légèrement fumé, sauce au poivre Vallemaggia

CHF 71 PP

Minimo 2 persone

# I FORMAGGI

## SELEZIONE FORMAGGI TICINESI

KLEINE TESSINER KÄSEAUFWAHL  
CHOIX DE FROMAGES DU TESSIN  
(4 ASSAGGI)

CHF 19

## SELEZIONE FORMAGGI DELL' OSTERIA

KÄSEAUFWAHL DER OSTERIA  
KÄSEAUFWAHL DER OSTERIA  
CHOIX DE FROMAGES DE L'OSTERIA  
(4 o 6 ASSAGGI)

CHF 19–26

per terminare in  
**DOLCEZZA**

## Hot Dubai Chocolate

CIOCCOLATO • KATAIFI • PISTACCHIO DI BRONTE • GELATO AL TAHINI

Dunkle Schokolade • Kataifi • Pistazie aus Bronte • Tahini-Glace  
Chocolat noir • kataifi • pistache de Bronte • glace au tahini

CHF 19

## Vino consigliato

Barley Wine Barrique, Via della Cornacchia, Hilltop Brewery

10 cl CHF 11  
33 cl CHF 30

## Fragole marinate al pepe di Sichuan

FROLLA • GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO • ANETO

Marinierte Erdbeeren mit Sichuanpfeffer • Mürbeteig • Weisschokoladen-Glace • Dill  
Fraises marinées au poivre de Sichuan • pâte sablée • glace au chocolat blanc • aneth

CHF 18

## Vino consigliato

Riesling Auslese "Kestener Paulinshofberg", Weingut Meierer

5 cl CHF 14  
10 cl CHF 23

## Tarte Tatin

MELE • GELATO AL CARDAMOMO • SPECULOOS • SALSA VANIGLIA

„Tarte Tatin“ von Äpfeln • Spekulatius • Kardamom-Eis • Vanillesauce  
Tarte Tatin aux pommes • glace au cardamome • spéculoos • sauce vanille

CHF 18

## Vino consigliato

Calvados Pays d'Auge 15 anni, Château du Breuil

2 cl CHF 15

## Spuma ghiacciata al dulce de leche

CIALDA AL SESAMO NERO • RABBARO • GELATO ALLA CRÈME FRAÎCHE

Geeiste Dulce-de-Leche-Mousse • schwarzer Sesam • Rhabarber • Crème-fraîche-Glace  
Mousse glacée au dulce de leche • sésame noir • rhubarbe • glace à la crème fraîche

CHF 18

## Vino consigliato

Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Grand Tokaj

5 cl CHF 12  
10 cl CHF 22