osteria del Centenario

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

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

140

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»

Barbabietola

gazpacho di barbabietola • bulgur • feta • gel di pere • shiso verde

Rote-Bete-Gazpacho • Bulgur • Feta • Birnengel • grüner Shiso

Betterave · gazpacho de betterave • boulghour • feta • gel de poire • shiso vert

Risotto Carnaroli “Riserva Marcello Mignone”

zucca • fiori di zucca • tartufo • acciuga

Carnaroli-Risotto “Riserva Marcello Mignone”• Kürbis • Kürbisblüten • Trüffel • Sardellen

Risotto Carnaroli “Riserva Marcello Mignone” • courge • fleurs de courgette • truffe • anchois

Filetto di lucioperca

cavolo rapa • mela granny smith • salicornia • olio all’erba cipollina

Zanderfilet • Kohlrabi-Apfel Sauce • Meeresspargel • Schnittlauchöl

Filet de sandre • sauce au chou-rave et pomme • salicorne • huile de ciboulette

Stinco di cervo della Val Canaria brasato

topinambur • grué di cacao • uva americana • midollo

Geschmorte Hirschhaxe aus dem Val Canaria • Topinambur • Kakaonibs • Americana Trauben • Mark

Jarret de cerf du Val Canaria braisé • topinambour • grué de cacao • raisin fraise • moelle

Selezione formaggi dell’Osteria

Käseauswahl der Osteria

Choix de fromages de l’Osteria

Prugne

caramello salato • crumble di noci • gelato al timo limone

Pflaumen • Salzkaramell • Walnuss-Crumble • Zitronenthymian-Eis

Prunes • caramel au beurre salé • crumble aux noix • glace au thym citron

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	90
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	100
5 portate Gänge Plats	antipasto, risotto, pesce, carne, dolce o formaggio Vorspeise, Risotto, Fish, Fleisch, Käse oder Desserts Entrée, Risotto, poisson, viande, fromage ou dessert	120

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'œuf mariné

28

Zucca al bbq

burrata • carpione di cozze • kalette croccanti • alga nori

Kürbis vom BBQ • Burrata • Miesmuscheln • knusprige Kalettes • Nori-Alge

Courge au barbecue • burrata • moules • Kalettes croustillantes • algue nori

29

Filetto di cervo marinato

anacardi • aji amarillo • susine • foglia di fico

Mariniertes Hirschfilet • Cashewnüsse • Aji Amarillo • Pflaumen • Feigenblatt

Filet de cerf mariné • noix de cajou • aji amarillo • prunes • feuille de figuier

32

Salmone di Lostallo

curry verde • cavolfiore • olio basilico • malsouka

Lachs aus Lostallo • grüner Curry • Blumenkohl • Basilikumöl • Malsouka-Teig

Saumon de Lostallo • curry vert • chou-fleur • huile de basilic • malsouka

30

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 pane e midollo

limone nero • parmigiano • schiuma allo zafferano

Mit Brot und Mark gefülltes Ravioli • schwarze Zitrone • Parmesan • Safranschaum

Raviolis farcis au pain et moelle • citron noir • parmesan • écume de safran

23 | 30

Linguine di Gragnano “Pastificio Mancini”

barbabietola acidulata · gallinacci · olio ai porri · Mascarpin di Olivone

Linguine di Gragnano “Pastificio Gentile” • Sauerer Rote Bete • Pfifferlinge • Lauchöl • Mascarpinkäse aus Olivone

Linguine di Gragnano “Gentile • betterave acidulée • chanterelles • huile aux poireaux • Mascarpin de Olivone

23 | 30

Gnocchetti di patate dolci

polpo • broccoletti • dashi al chorizo

Süßkartoffel-Gnocchetti • Krake • Brokkoli • Chorizo-Dashi

Gnocchetti de patates douces • poulpe • brocolis • dashi au chorizo

23 | 30

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

“Kebab” di funghi cardoncelli

ceci • aglio nero • yogurt di pecora e menta • cavolo rosso

Kräuterseitling-„Kebab“ • Kichererbsen • schwarzer Knoblauch • Schafsmilchjoghurt mit Minze • Rotkohl

« Kebab » de pleurotes éringi • pois chiches • ail noir • yaourt de brebis et menthe • chou rouge

36

I PESCI

Filetto di lucioperca

cavolo rapa • mela granny smith • salicornia • erba cipollina

Zanderfilet • Kohlrabi-Apfel Sauce • Meeresspargel • Schnittlauchöl

Filet de sandre • sauce au chou-rave et pomme • salicorne • huile de ciboulette

52

Capesante

porri • maggiorana • spuma di patate • gallinacci

Jakobsmuscheln • Lauch • Majoran • Kartoffelschaum • Pfifferlinge

Coquilles Saint-Jacques • poireaux • marjolaine • espuma de pommes de terre • chanterelles

53

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”

ceci • sughetto agrodolce • burrata • cipolla fritta

Schweinsrückensteak „Luma“ • Kichererbsen • süßsaure Sauce • Burrata • Röstzwiebeln

Longe de porc « Luma » • pois chiches • sauce aigre-douce • burrata • oignon frit

53

Piccione in manto di lardo nostrano

lampone acidulato • castagne • shiso verde

Taube im Speckmantel aus der Region • gesäuerte Himbeere • Kastanien • grüner Shiso

Pigeon en manteau de lard local • framboise acidulée • châtaignes • shiso vert

56

Filetto di manzo “Black Angus”

kimchi cremoso • carbone vegetale • broccoli ripassati • saraceno

Black-Angus-Rinderfilet • cremiges Kimchi • Pflanzenkohle • sautierter Brokkoli • Buchweizen

Filet de bœuf « Black Angus » • kimchi crémeux • charbon végétal • brocolis sautés • sarrasin

57

LA SELVAGGINA

Stinco di cervo della Val Canaria brasato

topinambur • grué di cacao • uva americana • midollo

Geschmorte Hirschhaxe aus dem Val Canaria • Topinambur • Kakaonibs • Americana Trauben • Mark

Jarret de cerf du Val Canaria braisé • topinambour • grué de cacao • raisin fraise • moelle

53

Sella di Capriolo dell’Osteria

contorni autunnali

Im Ofen gebratener Rehrücken «Osteria»

Selle de chevreuil «Osteria»

76 p.p.

Minimo 2 persone

I Formaggi

Selezione ticinese

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

19

Selezione dell'Osteria

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

19 | 26

...per terminare in Dolcezza

Crema catalana allo zafferano e cardamomo

pan di spezie • gelato allo yogurt • mandarino
Crème brûlée mit Safran und Kardamom • Lebkuchen • Joghurt-Eis • Mandarine
Crème brûlée au safran et cardamome • pain d'épices • glace au yaourt • mandarine

19

Abbinamento consigliato: Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 5cl 11

Cannolo ai pistacchi

ricotta di bufala • arance • polvere di capperi • terra al cioccolato
Pistazien-Cannolo • Büffelricotta • Orangen • Kapernpulver • Schokoladenerde
Cannolo aux pistaches • ricotta de bufflonne • oranges • poudre de câpres • terreau de chocolat

19

Abbinamento consigliato: Vin Jaune 2011, La Ranardière 5cl 18

Fichi al Porto

mandorle • gelato alla cannella • foglie di fico
Feigen in Portwein • Mandeln • Zimteis • Feigenblätter
Figues au Porto • amandes • glace à la cannelle • feuilles de figuier

18

Abbinamento consigliato: Porto Tawny 20y, Ramos Pinto 5cl 17

Prugne

caramello salato • crumble di noci • gelato al timo limone
Pflaumen • Salzkaramell • Walnuss-Crumble • Zitronenthymian-Eis
Prunes • caramel au beurre salé • crumble aux noix • glace au thym citron

18

Abbinamento consigliato: Kotsuzumi Umeshu, Nishiyama 5cl 14