

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





Un calice di vino?

Spumante

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-
Glera
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta DOCG – Satèn -BIO 11.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Bianco

Chardonnay 2023 7.50
Pitars, Friuli

Spasù, Roero Arneis DOCG 2023 8.-
Arneis
Azienda Agricola Antonio Coscia

Rosso



Chianti Classico DOCG 2019 9.50
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Tenuta Casenuove, Toscana

Il Re Pazzo - Valpolicella Classico 2021 8.50
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Terre di Leone, Veneto



Per cominciare...

Insalata Tentazioni *1,4,8, 10* 13.-
Misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

Carpaccio di barbabietole colorate *7,8,10* 17.-
con insalatina, formaggio fresco, senape sott'aceto
e mandorle tostate

Crema di patate e porro *7* 15.-

Timballo allo yogurt e aneto *1,7* 17.-
con insalatina di cetriolo e crumble di pomodori secchi

Intermezzo... ½ porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-
ripieni di patate e serviti su fonduta di taleggio e nocciole
tostate

Tartare (70gr) e midollo *1,4,9,10,12* 24.-
Tartare di manzo
servito su midollo di manzo gratinato alla provençale
(attesa circa 15 Min... ma ne vale la pena)

Tagliolini all'uovo fatti in casa 22.- 27.-
alla carbonara *1,3,6,7,10,12*
con uovo perfetto, spuma di parmigiano e polvere di pancetta



Per continuare...

Cavolfiore al forno *8,10* 29.-
con salsa alla senape, mandorle tostate e coriandolo

Guancette di maiale brasate al Merlot *7,9,12* 39.-
con crostone di polenta e crema di ratatouille

Short rib di manzo con salsa BBQ *1,7,9* 42.-
con purea di patate e barba dei frati

Gamberoni "Black Tiger" 41.-
con salsa satay e verdure *2,4,5,6,8,11*
serviti con pak choi, zenzero, soia, taccole, arachidi,
sesamo e coriandolo

Prima di finire...

"Düi tochetin da formacc" *1,7,8,12* 14.-
Duo di formaggi ticinesi, mostarda ai fichi, miele ticinese
e noci caramellate



Per finire...

Mini Tentazione

8.-

Proposta del giorno

Rivolgersi al personale di servizio per conoscere gli allergeni

Tartelletta tiepida alle pere e cioccolato

16.-

con gelato alla vaniglia *1,3,5,6,7,8*

Tortino alla polenta *3,5,6,7,8*

16.-

ganache al cioccolato bianco e filetti di arancia

Gelati e sorbetti fatti in casa

Vaniglia Bourbon *3, 7*

Cioccolato *6, 7, 8*

Mandarino

Mango

1 Pallina

4.50

+ Supplemento panna montata *7*

0.50

+ Supplemento liquore

3.-

In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedere informazioni al personale di servizio e/o consultare la lista sottostante:

Allergeni

1. Cereali con glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi e derivati (noccioline)
6. Soia
7. Latte e lattosio

8. Frutta a guscio

9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Provenienza della carne

Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera
Gamberoni: Vietnam



WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



Ein Glas Wein?

Schaumwein

10cl

Prosecco Brut 2022 8.-
Glera
Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto



Franciacorta DOCG – Satèn -BIO 11.-
Chardonnay
Ronco Calino, Lombardia

Weisswein

Chardonnay 2023 7.50
Pitars, Friuli

Spasù, Roero Arneis DOCG 2023 8.-
Arneis
Azienda Agricola Antonio Coscia

Rotwein



Chianti Classico DOCG 2019 9.50
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Tenuta Casenuove, Toscana

Il Re Pazzo - Valpolicella Classico 2021 8.50
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Terre di Leone, Veneto



Zum Starten...

- Salat "Tentazioni"** *1,4,8,10* 13.-
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, Karotten,
Radieschen, Croutons und Kernen
mit Haus-Dressing
- Randencarpaccio** *7,8,10* 17.-
mit Salat, Frischkäse, Senfkörner und geröstete Mandeln
- Kartoffeln-Lauchcrèmesuppe** *7* 15.-
- Joghurt-Dill-Terrine** *1,7* 17.-
mit Gurkensalat und Streusel von getrockneten Tomaten

Dazwischen...

- Hausgemachte Ravioli** *1,3,5,6,7,8,10* 22.- 27.-
gefüllt mit Kartoffeln, serviert auf einem Taleggio-Käsespiegel
und gerösteten Haselnüssen
- Rindstartar (70gr)** *1,4,9,10,12* 24.-
mit Knochenmark à la provençale
(Wartezeit etwa 15 Minuten...aber es lohnt sich!)
- Hausgemachten Tagliolini all'uovo** 22.- 27.-
nach Carbonara Art *1,3,6,7,10,12*
mit Oeuf- Parfait, Parmesan Schaum und Speckstreusel



Es geht weiter...

Blumenkohl *8,10* 29.-
Im Ofen gebackenen, serviert mit Senfsauce,
gerösteten Mandeln und Koriander

**Schweinebäckchen
im Merlot geschmort** *7,9,12* 39.-
serviert mit Polenta-Krokant und Ratatouille-Creme

Short rib vom Rind mit BBQ-Sauce *1,7,9* 42.-
serviert mit Kartoffelpüree und Mönchsbart

Riesenkrevetten „Black Tiger“ *2,4,5,6,8,11* 41.-
an Satay-Sauce
serviert mit Pak Choi, Ingwer, Sojabohnen, Erdnüssen,
Sesam und Koriander

Etwas Käse?

Duo vom Tessiner Käse *1, 7, 8, 12* 14.-
mit Feigensenf, Tessiner Honig und karamellisierten Walnüsse



und zum Schluss...

Mini Tentazione

kleines Tagesdessert

Für Allergenen wenden Sie sich an das Servicepersonal

8.-

Warmes Birnen-Schokoladen-Törtchen

mit Vanilleglace 1,3,5,6,7,8

16.-

Polenta-Törtchen 3,5,6,7,8

mit weißer Schokoladenganache und Orangenfilets

16.-

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Vanille Bourbon 3, 7

Schokolade 6, 7, 8

Mandarine

Mango

1 Kugel

4.50

+ Zuschlag Rahm 7

0.50

+ Zuschlag Likör

3.-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal und/oder konsultieren Sie die nachstehende Liste:

Allergene Lebensmittel

1. Glutenhaltige Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen

7. Milch und Laktose
8. Hartschalenobst (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen

14. Weichtiere

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Riesenkrevetten:
Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST