

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





L' aperitivo...

Bruschettone Tentazioni ^{1, 12} 13.-

Pane Vallemaggia tostato con aglio e timo,
lardo della *Macelleria Freddi Dalaval di Intragna*,
rucola, miele ticinese e pepe della Vallemaggia

...con un calice di vino

Spumante **10cl**

Prosecco Brut 2022 7.-

Glera

Bepin de Eto, Valdobbiadene, Veneto

Franciacorta Bosio Satèn 10.-

Chardonnay

Bosio, Corte Franca, Lombardi



Bianco

Ibisco 2022 7.50

Chardonnay

Roberto e Andrea Ferrari, Capolago

Duchessa Allegra, Garganega IGT 2022 6.50

Garganega

Massimago, Veneto



Rosso

Chianti Classico DOCG 2019 8.-

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tenuta Casenuove, Toscana



San Martino, Merlot Ticino DOC 2019 8.-

Merlot

Cantine Ghidossi, Cadenazzo





Per cominciare...

Insalata Tentazioni *1,4,8, 10* 12.-
Misticanza con pomodorini cherry, carote,
ravanelli, crostini di pane e semi
e salsa della casa

Paté di lepre fatto in casa *1,7,8* 24.-
con pistacchi tostatati,
marmellata di mirtilli rossi e brioche

Insalata di formentino *1,3,4,10,12* 18.-
con pancetta, crostini e vinaigrette alle uova

Crema di zucca Hokkaido *7, 8* 15.-
con olio di semi di zucca e semi di zucca

Intermezzo... ½ porz.

Ravioli di ricotta e porcini fatti in casa 21.- 27.-
con porcini trifolati *1, 3,6, 7,10*

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

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 20.- 26.-
con ragù di cinghiale e pistacchi *1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12*



Per continuare...

- Zucca Butternut** *1, 7, 8* 28.-
cotta al forno servita con crème fraîche, cipolle fritte,
olio di semi di zucca e semi di zucca
- Tagliata di entrecôte di manzo (ca. 200g)** 43.-
"Swiss Premium Quality" *7, 9, 12*
con patate novelle arrosto, porcini trifolati
e jus di carne
- Lombata di capriolo** *1, 3, 7, 8, 9, 12* 45.-
con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso
e castagne caramellate
- Costolette di cervo** *1, 3, 7, 8, 9, 12* 39.-
con spätzli fatti in casa, purea di cavolo rosso
e castagne caramellate

Prima di finire...

- "Un cugn da formacc da l'alp"** *1, 7, 8, 12* 12.-
Formaggio dell'alpe ticinese, mostarda ai fichi, miele ticinese
e noci caramellate



Per finire...

Mini Tentazione

7.-

Proposta del giorno

Rivolgersi al personale di servizio per conoscere gli allergeni

Tartelletta ai fichi *1, 3, 5, 6, 7, 8*

16.-

con crema alle nocciole e caramello salato

Millefoglie di meringa e castagne *3, 7, 8*

15.-

meringa, mousse di castagne e chips castagne

Gelati*

Vaniglia *3, 7*

Cioccolato *6, 7, 8*

1 Pallina

+ Supplemento panna montata *7*

+ Supplemento liquore, affogato

*Fatto in casa

Sorbetti*

Lampone

Mango

4.50

0.50

2.-

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: Ticino (CH)

Lepre Cile

Cinghiale: Polonia

Manzo: Svizzera

Cervo: Nuova Zelanda

Capriolo: Polonia