

BENVENUTI AL RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





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

Crema di patate e porro *7* 15.-

Asparagi - arance – arachidi *4,5,8,10* 16.-
Misticanza con asparagi verdi crudi, filetti di arance,
arachidi salate e salsa della casa

Intermezzo... 1/2 porz.

Ravioli fatti in casa *1,3,6,7,10* 22.- 27.-
ripieni di ricotta e aglio orsino
serviti con pesto di aglio orsino, polvere di beurre noisette
e chips di parmigiano

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

Short rib di manzo con salsa BBQ *1,7,9* 42.-
con purea di patate e asparagi verdi grigliati

Secreto di maialino turgoviese 42.-
cotto a bassa temperatura nel sidro di mele
servito con jus al sidro di mele, bimi alla griglia
e gratin di patate *7, 12*

Gamberoni "Black Tiger" 41.-
con salsa satay e verdure *2,4,5,6,8,11*
serviti con spaghetti, 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

Crème brûlée 3,7

7.-

Tartelletta alle pere e cioccolato

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

16.-

Tentazione al caffè e arance 3,6,7

ganache al cioccolato bianco e caffè, arance sciropate e sponge cake al caffè

14.-

Gelati e sorbetti fatti in casa

Vaniglia Bourbon 3, 7

Cioccolato 6, 7, 8

Mandarino

Lampone

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 del pane

Panetteria Philipona, Tenero, Svizzera

Pane Carasao: Italia

Provenienza della carne

Maiale: Svizzera

Manzo: Svizzera

Gamberoni: Vietnam

Prezzi in CHF incl. IVA 8.1%

WILLKOMMEN IM RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA





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.-

Spargel – Orangen - Erdnüsse *4,5,8,10*

16.-

Gemischter Blattsalat mit rohem grünem Spargel,
Orangenfilets, gesalzenen Erdnüssen und Haus-Dressing

Dazwischen...

Hausgemachte Ravioli *1,3,6,7,10*

22.- 27.-

gefüllt mit Ricotta und Bärlauch
serviert mit Bärlauchpesto, Beurre Noisette-Pulver
und Parmesanchips

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

Short rib vom Rind mit BBQ-Sauce *1,7,9*

42.-

serviert mit Kartoffelpüree und gegrillten grüner Spargel

Secreto vom Thurgauer Apfelschwein bei niedriger Temperatur in Apfelwein gegart

42.-

serviert mit Apfelweinjus, gegrilltem Bimi
und Kartoffelgratin *7,12*

Riesenkrevetten „Black Tiger“ *2,4,5,6,8,11* **an Satay-Sauce**

41.-

serviert mit Glasbudeln, 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

7.-

Crème brûlée 3,7

Birnen-Schokoladen-Törtchen

16.-

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

Tentazione mit Kaffee und Orangen 3,6,7

14.-

mit weisser Schokoladenganache und Orangenfilets

Hausgemachten Glaces und Sorbets

Vanille Bourbon 3, 7

Himbeere

Schokolade 6, 7, 8

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

Brotherkunft

Panetteria Philipona

Tenero, Schweiz

Pane Carasao, Italien

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Riesenkrevetten:

Vietnam

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



BIENVENUS AU RISTORANTE TENTAZIONI

DA BRIAN E GIORGIA



Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse



Antipasti

Salade «Tentazioni» *1, 4, 8, 10* 13.-

Feuilles de salade, avec tomates cerises, carottes, radis, croûtons de pain et graines avec sauce maison

Carpaccio de betteraves *7, 8, 10* 17.-

avec salade, fromage frais, moutarde au vinaigre et amandes grillées

Crème de pommes de terre et de poireaux *7* 15.-

Asperges - oranges - cacahuètes *4, 5, 8, 10* 16.-

Feuilles de salade avec asperges vertes crues, aux filets d'orange cacahuètes salées et sauce maison

Primi piatti 1/2

Ravioli *fait maison* *1, 3, 6, 7, 10* 22.- 27.-

farci de ricotta et d'ail sauvage
servi avec du pesto d'ail sauvage,
de la poudre de beurre noisette et des chips de parmesan

Tartare de bœuf *1, 4, 9, 10, 12* 24.-

servi sur de la moelle de bœuf à la provençale
(attente d'environ 15 min)

Tagliolini all'uovo *fait maison* à la carbonara 22.- 27.-

avec un œuf parfait, de la mousse de parmesan
et de la poudre de bacon *1, 3, 6, 7, 10, 12*



Piatti principali

Chou-fleur au four *8,10* 29.-
avec sauce à la moutarde, amandes grillées et coriandre

Short rib de boeuf avec sauce BBQ *1,7,9* 42.-
servi avec purée de pommes de terre et asperges vertes grillées

Secreto de porc de Tourgovie 42.-
cuit à basse température dans du cidre de pomme
servi avec du jus de cidre de pomme, du bimi grillé
et du gratin de pommes de terre *7,12*

Crevettes «Black Tiger» 41.-
à la sauce satay et aux légumes
servies avec nouilles de verre, du pak choi, du gingembre, du soja, des cacahuètes, du sésame et de la coriandre *2,4,5,6,8,11*

Fromage

Fromage régional *1,7,8,12* 14.-
Duo de fromages régionaux, moutarde aux figues,
miel du Tessin et noix caramélisées



Dessert

Mini Tentazione

7.-

Crème brûlée 3,7

Tartelette aux poires et au chocolat

16.-

avec glace à la vanille 1,3,5,6,7,8

Tentazioni au café et oranges 3,6,7

14.-

ganache au chocolat blanc et au café
avec des tranches d'orange au sirop

Glaces et sorbets *fait maison*

Vanille Bourbon 3, 7

Framboise

Chocolat 6, 7, 8

Mango

1 boule de glace

4.50

+ supplément de crème fouettée 7

0.50

+ Supplément d'alcool

3.-

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, demandez des informations
auprès du personnel de service et/ou consultez la liste ci-dessous :

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Cacahuètes
6. Fèves de soja
7. Lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque (noix)
9. Céleri

10. Moutarde

11. Graines de sésame

12. Dioxyde de soufre et sulfites

13. Lupins

14. Mollusques

Origine du pain

*Panetteria Philipona
Tenero, Suisse
Pane Carasau: Italie*

Origine de la viande

Porc: Suisse
Boeuf: Suisse
Crevettes: Vietnam

Prix en CHF, TVA de 8,1% incluse