

RISTORANTE DA ENZO

Gentili clienti il nostro ristorante è un luogo ideale per stare insieme in armonia, dedicarsi ai piaceri culinari e per degustare buoni vini. Sergio, la Famiglia Andreatta e il suo Team s'impegnano ogni giorno per farvi sentire al meglio.

Liebe Gäste unser Restaurant ist ein perfekter Rahmen um einen harmonischen Abend mit kulinarischen Genüssen und einer guten Flasche Wein zu geniessen. Sergio, die Familie Andreatta und sein Team beraten Sie gerne.

*Lasciatevi sorprendere dal nostro
menu giornaliero propostovi
dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem
Tagesmenü überraschen, empfohlen
von Familie Andreatta und Ihrem Team*

Menu degustazione: (4 Portate / 4 Gang) Fr. 112.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 102.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 92.-

Buisness Lunch: (3 Portate / 3 Gang) Fr. 75.-
(2 Portate / 2 Gang) Fr. 65.-

Per cominciare / Zum Apéro (ca. 2-6 pers.)

Flamm "Da Enzo" Al Lardo di Colonnata Fr. 28.-
Al Tartufo nero Fr. 38.-

Menu Vegetariano

Insalatina invernale – topinambur – uovo affogato fritto – tartufo nero

Winterlicher Salat – Topinambur – Frittiertes Poschiertes Ei – Schwarzer Trüffel

Gnocchetti di patate e barbabietola – noci – schiuma al taleggio

Kartoffel und rote Beete Gnocchi – Baumnüsse – Taleggioschaum

Strudel di Carciofi – radicchio – purè di sedano rapa

Artischocken Strudel – Rettich – Selleriepüree

Torta di nocciole e carote – gelato al caramello

Karoten und Haselnuss Torte – Karamell Eis

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 96.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 86.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 76.-</i>

Antipasti

- *Insalatina invernale – topinambur – uovo affogato fritto – tartufo nero*
- *Winterlicher Salat – Topinambur – Frittiertes Poschiertes Ei – Schwarzer Trüffel* *Fr 28.-*

- *Terrina di polipo – salmone di Lostallo marinato – puntarelle – limone*
- *Tintenfisch Terrine – Mariniertes Lostallo Lachs – Puntarelle – Zitrone* *Fr 35.-*

- *Triologia di manzo del “Fassone piemontese” – carciofi spinati – dressing alla tartara*
- *Rindstrilogie vom “Fassone piemontese” – Artischocken – Tartar Dressing* *Fr. 38.-*

- *Terrina di foie gras d’anatra - arancio – cioccolato – torta di pane*
- *Entenleberterrinen – Orange – Schokolade – Maggia Brot Kuchen* *Fr 39.-*

Zuppa

- *Zuppa di cipolle bianche – Sbrinz – pane Vallemaggia*
- *Zwiebelsuppe – Sbrinz – Vallemaggia Brot* *Fr. 24.-*

Primi Piatti

- Risotto Carnaroli allo Champagne– Carciofi spinati – lardo di Colonnata

- Champagner Risotto Carnaroli – Artischocken – Lardo di Colonnata

Fr.28.-

- Gnocchetti di patate e barbabietola – noci – schiuma al taleggio

- Kartoffel und rote Beete Gnocchi – Baumnüsse – Taleggioschaum

Fr. 29.-

- Fettuccine aglio, olio e peperoncino – Scampi Mazara del Vallo

- Fettuccine Aglio, Olio e Peperoncino – Scampi Mazara del Vallo

Fr. 35.-

- Raviolletti del plin - lepre – tartufo nero – erbe aromatiche

- Plin Ravioli – Wild Hase – Schwarzer Trüffel – Aromatische Kräuter

Fr. 38.-

Secondi di Terra

- *Petto di anatra svizzero – miele – pepe della Vallemaggia – purè di zucca – cavoletti di Bruxelles*
- *Schweizer Entenbrust – Honig – Vallemaggia Pfeffer – Kürbis Püree – Rosenkohl* *Fr. 52.-*

- *Lombatina di capriolo – cavolo rosso – purè di sedano rapa – Pere*
- *Rehrücken – Rotkohl – Sellerie Püree - Birnen* *Fr. 54.-*

- *Filetto di manzo Black Angus alla Rossini – scaloppa di foie gras – spinaci – purè di patate*
– tartufo nero
- *Black Angus Rindsfilet Rossini Style – Gebratene Entenleber – Spinat – Kartoffelpüree*
– Schwarzer Trüffel *Fr. 64.-*

Servita in due portate (min. 2 Pers.) / Zwei Gänge Service (min. 2 Pers.)

- *Costata di vitello dei grigioni - tartufo nero “oppure” ai funghi*
- *Kalbskotlette aus dem Bündnerland - Schwarzer Trüffel „oder“ Pilzen*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- Pesce fresco del giorno

- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten

Fr. 54.-

- Fritto di scampi, aragostella e calamaretti "Da Enzo"

- Frittierte Scampi, Languste und Calamaretti "Da Enzo"

Fr. 58.-

Secondo arrivi / Nach verfügbakeit

- Branzino oppure Rombo selvatico intero (1-1.5 Kg) - alla mediterranea – al forno

Servito in due portate (min. 2 Pers.)

- Ganzer Wildfang Wolfsbarsch oder Steinbutt (1-1.5 Kg) - alla Mediterranea – im Ofen

zwei Gänge Service (min. 2 Pers.)

Fr. 72.-p.p.

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 18.-

Dolci / Dessert

- *Tarte tatin – pera – gelato al fior di latte*

- *Tarte Tatin – Birne – Fior di Latte Eis*

Fr. 18.-

- *Tortino al cioccolato fondente – mandarini canditi – gelato alla vaniglia*

- *Warmes Schokoladentörtchen – Kandierte Mandarinen – Vanille Eis*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo al cocco e frutto della passione – cioccolato bianco – yuzu*

- *Kockosnuss und Passions Frucht Halbgefrorenes – Weisse Schokolade – Yuzu*

Fr. 18.-

- *Torta di nocciole e carote – gelato al caramello*

- *Karoten und Haselnüss Torte – Karamell Eis*

Fr. 18.-

-Utilizziamo solo carni di animali allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente

-Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

I nostri fornitori / Zu unseren Lieferanten zählen u.a.

- Palmieri, Brissago - Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken
- Natural ITER sagl, Muralto - Tre Valli Gastropartner SA, Giubiasco - Frutta Banfi SA, Gordola - Pistor AG, Rothenburg
- Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Macelleria Matioli, Lavorgo - Macelleria Blotti, Malvaglia etc....

-Informate i nostri collaboratori per eventuali incompatibilità alimentari o allergie.

-Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Origine del prodotto / Produkteherkunft

Manzo da Svizzera, Italia, Irlanda e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda e Nuova Zelanda

/ Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA* / Selvaggina Svizzera, Austria

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone, dal Portogallo e dalle Isole Faroe

*Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA

Vini da Dessert

Moscato d'Asti – Vecchia Volpe dei Baulli, Santo Stefano(1) *Fr. 8.50 p.B.*

Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu *2015 Fr. 16.- p.B.*

Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia (1) *2019 Fr. 16.- p.B.*

Torcolato Vino dolce naturale – Maculan (1) *2018 Fr. 16.- p.B.*