

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 Selvaggina

- Trilogia di capriolo - tataki / mousse / carne secca – zucca – castagne
- Trilogie vom Reh – Tataki / Mousse / Trockenfleisch – Kürbis – Kastanien

Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma alla burrata
Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Burrataschaum

Lombatina di cervo – contorni autunnali – spätzli
Hirschrücken – Herbsliche Beilagen – Spätzli

Semifreddo alle Castagne – meringa – sorbetto all'uva americana
Kastanien Halbgefrorenes – Meringues – Americana Trauben Sorbet

<u>Menu Selvaggina:</u>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 112.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 102.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 92.-</i>

Menu Vegetariano

Giardino autunnale – cavolo cappuccio – fichi – malakoff di blue cheese della Valle Maggia
Herbstliche Komposition – Kohl – Feigen – blue Cheese Malakoff aus dem Vallemaggia

Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma alla burrata
Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Burrataschaum

Millefoglie – zucca – purè di sedano – cipolline in agrodolce
Millefeuille – Kürbis – Selleriepüree – Sweet & Sour Zwiebeln

Semifreddo ai due cioccolati Valrhona – frutti di bosco
Zweierlei Valrhona Schokoladen Halbgefrorenes – Waldbeeren

<u>Menu vegetariano:</u>	<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

- *Giardino autunnale – cavolo cappuccio – fichi – malakoff di blue cheese della Valle Maggia*
- *Herbstliche Komposition – Kohl – Feigen – blue Cheese Malakoff aus dem Vallemaggia* Fr 28.-

- *Trilogia di capriolo - tataki / mousse / carne secca – zucca – castagne*
- *Trilogie vom Reh – Tataki / Mousse / Trockenfleisch – Kürbis – Kastanien* Fr 38.-

- *Terrina di foie gras d'anatra - pere – cannella – pan brioches*
- *Entenleberterriner - Birnen – Zimt – Brioche* Fr 39.-

- *Insalatina di astice – barbabietola – cipolla rossa – crescione d'acqua*
- *Hummer Salat – rote Bete – rote Zwiebel – Brunnen Kresse* Fr. 45.-

Zuppa

- *Crema di castagne – porcini trifolati – tartufo nero*
- *Kürbiscremesuppe – gebratenen Steinpilzen – schwarzer Trüffel* Fr. 32.-

Primi Piatti

- *Risotto Carnaroli – zucca – zenzero – buscion della Vallemaggia*

- *Risotto Carnaroli – Kürbis – Ingwer – Buscion vom Vallemaggia*

Fr.28.-

- *Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma alla burrata*

- *Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Burrataschaum*

Fr. 34.-

- *Raviloetti del plin - lepre – tartufo nero – erbe aromatiche*

- *Plin Ravioli – Wild Hase – schwarzer Trüffel – Aromatische Kräuter*

Fr. 38.-

- *Spaghetti “Da Enzo” – aragosta*

- *Spaghetti “Da Enzo” - Languste*

Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Petto di anatra svizzero – miele – pepe della Vallemaggia – agrumi – purè di sedano rapa*

- *Schweizer Entenbrust – Honig – Vallemaggia Pfeffer – Kürbis – Zitrusfrüchte – Sellerie Püree*

Fr. 52.-

- *Lombatina di cervo – contorni autunnali – spätzli*

- *Hirschrücken – herbstliche Beilagen – Spätzli*

Fr. 54.-

- *Filetto di manzo Black Angus alla Rossini – scaloppa di foie gras – spinaci – purè di patate*

- *Black Angus Rindsfilet Rossini Style – gebratene Entenleber – Spinat - Kartoffelpüree*

Fr. 64.-

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

- *Sella di capriolo – contorni autunnali e spätzli*

- *Ganzer Rehrücken – herbstliche Beilagen und Spätzli*

Fr. 68.-p.p.

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

- *Doppia Costata di vitello dei grigioni - tartufo nero “oppure” ai funghi*

- *Doppeltes Kalbskötlette 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.-

- Sogliola intera del mare del nord – alla mediterranea – riso basmati

- Ganze Seezunge aus dem Nordsee – alla mediterranea – Basmati Reis

Fr. 68.-

Secondo arrivi / Nach verfügbakeit

- Branzino oppure Rombo selvatico intero (1-1.4 Kg) - alla mediterranea – al forno

Servito in due portate (min. 2 Pers.)

- Ganzer Wildfang Wolfsbarsch oder Steinbutt (1-1.4 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 – mela golden – gelato alla vaniglia Tahiti*

- *Tarte Tatin – Golden Apfel – Tahiti Vanille-Eis*

Fr. 18.-

- *Tortino al cioccolato fondente Guanaja 70% – mango – gelato alla panna acida*

- *Warmes Schokoladentörtchen Guanaja 70% – Mango – Sauerrahm Eis*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo alle castagne – meringa – sorbetto all'uva americana*

- *Kastanien Halbgefrorenes – Meringues – Americana Trauben Sorbet*

Fr. 18.-

- *Semifreddo ai due cioccolati Valrhona – frutti di bosco*

- *Zweierlei Valrhona Schokoladen Halbgefrorenes – Waldbeeren*

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