

# 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.-

## *Antipasti*

- *Fantasia di pomodori estivi – burrata frita di Puglia – crema al basilico*

- *Fantasie von Lokalen Tomaten – Frittierte Burrata aus Apulien – Basilikumcreme*

*Fr 32.-*

- *Terrina di foie gras d'anatra – marmellata alle cipolle rosse di Tropea – pan brioches*

- *Entenleberterrinen – rote Tropea Zwiebel Marmelade – Brioche Brot*

*Fr 39.-*

- *Insalata di astice – anguria – melone – menta – peperoncino*

- *Hummer Salat – Wassermelone – Melone – Minze - Peperoncino*

*Fr 45.-*

- *Tartar di manzo "Swiss Black Angus" – Millefoglie di focaccia – bresaola KmO – salsa tartara*

- *Rindstartar "Swiss Black Angus" – Focaccia Millefeuille – Bresaola KmO – Tartar Sauce*

*Fr. 45.-*

## *Zuppa*

- *Crema al limone, lemongras e zenzero – calamaretti grigliati*

- *Zitronen, Lemongras und Ingwercreme – Gegrillte Calamaretti*

*Fr. 32.-*

## *Primi Piatti*

- *Cappelletti al formaggio "Puzzone di Moena" – gallinacci – timo*
- *Cappelletti gefüllt mit käse "Puzzone di Moena" – Pfifferlinge – Tymian*

*Fr. 32.-*

- *Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma di bufala*
- *Hausgemachte Tagliolini – schwarzer Trüffel – Büffelmozzarella Schaum*

*Fr. 38.-*

- *Risotto Carnaroli allo champagne – carpaccio di gambero rosso – lime – erbe aromatiche*
- *Champagnerrisotto Carnaroli – rote Riesencrevetten Carpaccio – lime – Aromatische Kräuter*

*Fr. 38.-*

- *Spaghetti "Da Enzo" – aragosta*
- *Spaghetti "Da Enzo" – Languste*

*Fr. 45.-*

## *Secondi di Terra*

- *Galletto nostrano croccante – limone – rosmarino – paprika – patate novelle fritte*

- *Knuspriges lokales Mistkrazierli – Zitrone – Rosmarin – Paprika – Frittierte Bratkartoffeln*

*Fr. 52.-*

- *Lombatina di vitello svizzero – crosta di erbe aromatiche – purè di carote - legumi di stagione*

- *Schweizer Kalbsrücken – Kräuterkruste – Karottenpüree – Saison Gemüse*

*Fr. 54.-*

- *Filetto di manzo Black Angus Irlanda – tartufo nero – purè di patate – legumi di stagione*

- *Irländisches Rindsfilet Black Angus – schwarzer Trüffel – Kartoffelpüree – Saisongemüse*

*Fr. 64.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero “oppure” ai funghi*

- *Schweizer Kalbskotlette - schwarzer Trüffel „oder“ Pilzen*

*Fr. 68.-p.p.*

## *Secondi di Mare e Lago*

*- Pesce fresco del giorno*

*- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten*

*Fr. 54.-*

*- Filetto di Lucioperca del Lago Maggiore – gallinacci – crema di finocchi – polenta bianca*

*- Zander Filet vom Lago Maggiore – Pfifferlinge – Fenchelcreme – weisse Polenta*

*Fr. 56.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

*- Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno*

*- Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla Mediterranea – im Ofen*

*Fr. 68.-p.p.*

## *Menu Vegetariano*

*Fantasia di pomodori estivi – burrata frita di Puglia – crema al basilico*

*Fantasie von Lokalen Tomaten – frittierte Burrata aus Apulien – Basilikumcreme*

\*\*\*

*Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma di bufala*

*Hausgemachte Tagliolini – schwarzer Trüffel – Büffelmozzarella Schaum*

\*\*\*

*Involtino primavera – verdure orientali – tartar di avocado – salsa al curry rosso*

*Frühlingsrolle – Orientalisches Gemüse – Avocado Tartar – rote Curry Sauce*

\*\*\*

*Coppa al caffè “Enzo” – biscotto – granita – spuma – gelato*

*Eiskaffee “Enzo” – Biscuit – Granita – Schaum – 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>

## *Formaggi / Käse*

- *Le delizie dei casari di qua e di là*
- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

*Fr. 18.-*

## *Dolci / Dessert*

- *Meringata estiva alle ciliegie – limone*
- *Kirschen Halbgefrorenes – Zitrone – Meringues*

*Fr. 18.-*

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – albicocche marinate – gelato vaniglia*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – marinierte Aprikosen – Vanille Eis*

*Fr. 18.-*

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*
- *Fantasia von Früchten - Saison Sorbets*

*Fr. 18.-*

- *Tiramisù glassato al cioccolato – gelato al Whisky Ascona*
- *Tiramisù mit Schokoladenglasur – Whisky Ascona 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 Scozia*

*/ 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*