

Sentili ospiti, liebe Gäste

Das Tessin steht für vieles: für Sonne, Granit und Wasserkraft, für eine grossartige Vielfalt der Natur in langen Tälern mit steil abfallenden Hängen, für Trauben, Kastanien, aber auch für Palmen. Ein Ambiente, welches sonst nirgends in der Schweiz zu finden ist. Die feinen Tessiner Gerichte, die wir Ihnen servieren, stammen meist aus einheimischen Produkten. Immer wieder suchen wir nach Neuem, um Sie, unsere Gäste, zu überraschen.

In der Bellini Locanda Ticinese sind diese Wunder der Natur Teil des Angebotes. Wir wollen Ihnen unsere Tessiner Wurzeln immer wieder neu vorstellen. Die meisten Tessiner Produzenten kennen wir persönlich und bürgen so für Originalität und Qualität!

Auf unserer Karte steht immer Alpkäse zur Auswahl, gut gereift und bereit zum Genuss. Versuchen Sie den auserlesenen «Robiei» aus dem Val Bavona oder den «Piora», den König der Tessiner Käse von der Alpe Piora, hoch über der Leventina, sowie von anderen Tessiner Alpen.

Geniessen Sie, was wir zusammen mit unserem Küchenchef Bassem Ayad immer wieder neu, voller Überzeugung und Begeisterung entdecken und zubereiten! Oder kaufen Sie die Spezialitäten gleich in unserem **«Bellini Negozio»**, dem Tessinerladen im Restaurant und geniessen die Spezialitäten zu Hause.

Cordialmente
Familie Pedrazzetti, Hoteliers
Bassem Ayad, Küchenchef & unser gesamtes Team

UNVERTRÄGLICHKEITEN & DEKLARATIONEN

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Unser glutenfreies Brot besteht aus Sauerteig, Maisstärke, Reismehl, Reisstärke und Wasser.

Bitte teilen Sie uns mit, dass Sie glutenfrei bestellen.

-  glutenfrei
-  vegetarisch
-  vegan

Eier und Frischfleisch aus CH-Produktion
Alle unsere Brotwaren kommen aus Luzern
Wild aus CH-Jagd
Schinken (CH), Fleisch (CH, F, ARG), Zander (CH)
Makrele (ATL), Lachs (NOR), Crevetten (VIET)

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.





I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — TESSINER KÄSE

Formaggio dell'Alpe Piora lässt nicht nur Tessiner Herzen höherschlagen, er gilt als König der Tessiner Käse! Wir holen ihn jeweils im Herbst direkt aus dem Keller des Produzenten.

Formaggio dell'Alpe Robiei wird ganz hinten im Val Bavona hergestellt, einem langen Seitental des Maggiatals, wo die Alpe Robiei in die alpine Gebirgslandschaft eingebettet ist. Er besteht aus 1/3 Ziegenmilch und 2/3 Kuhmilch und besticht mit seiner Würzigkeit. Die Laibe holen wir jeweils im Oktober direkt beim Hersteller.

Zincarlin della Valle di Muggio wird von Marialuce Valtulini in Morbio Superiore hergestellt. Der Kuhfrischkäse (Robiola) aus Rohmilch wird mit gebrochenem Pfeffer angereichert, zwei bis drei Monate gelagert und immer wieder mit Weisswein gewaschen. Eine wahre Delikatesse!

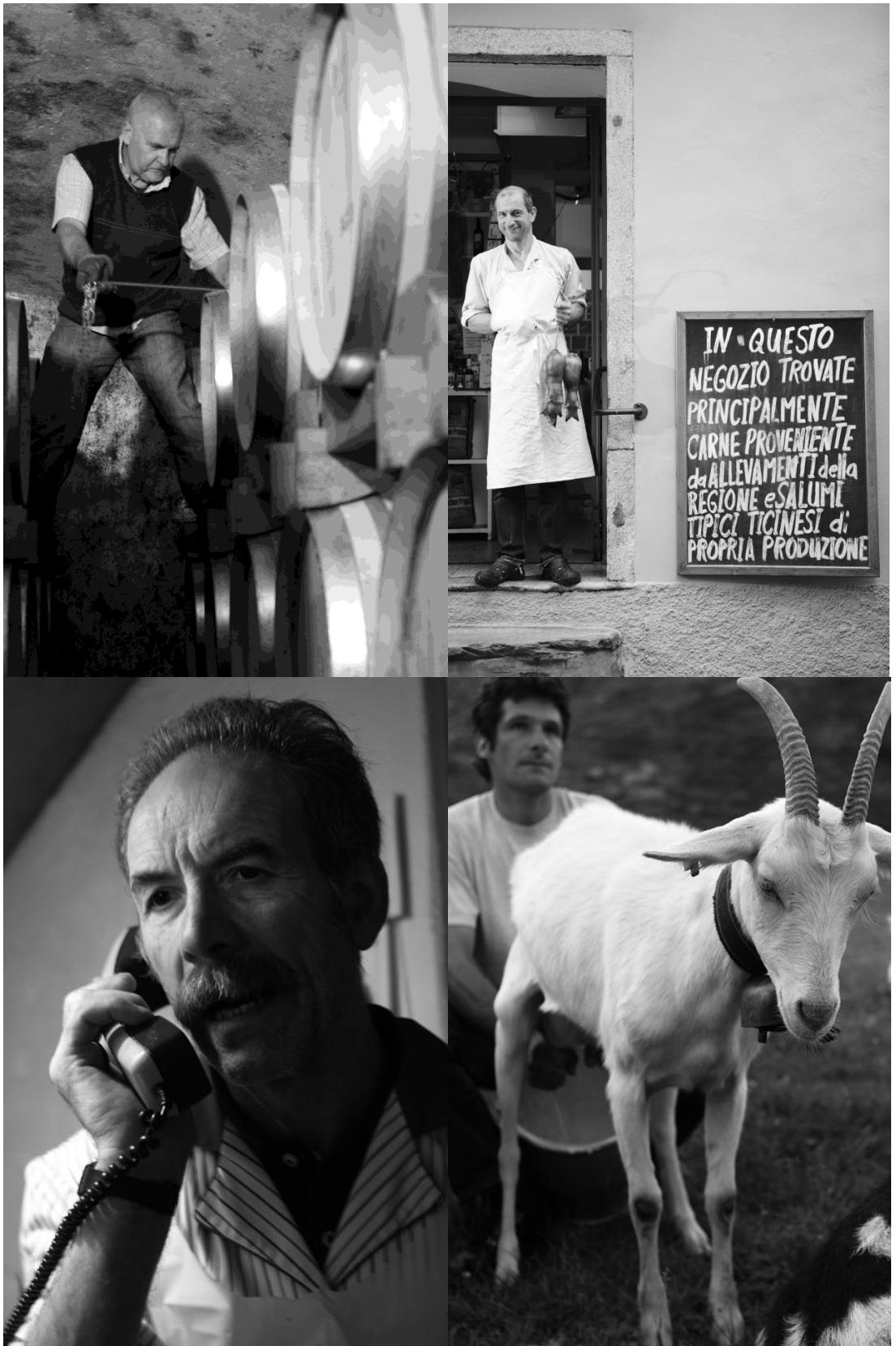
SALAMETTI — MORTADELLA LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von der Familie Donato Mattioli in Lavorgo, einem Kleinmetzger und Meister seines Faches. Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»! Auch die Mortadella ist eine Tessiner Besonderheit und nicht zu verwechseln mit der Bologna oltre Gottardo als Mortadella bekannt!

FARINA BONA

«**Farina Bonà**», das Mehl aus geröstetem Mais, ist eine urtümliche Spezialität aus dem Valle Onsernone. Ilario Garbani hat diese Konservierungsart vor einigen Jahren vor dem Aussterben gerettet und stellt das Mehl heute als Kleinproduzent in traditioneller Methode her. Es erinnert im Geschmack an Popcorn und kann für verschiedenste Gerichte von Gnocchi bis Glacé verwendet werden.





I nostri produttori e i loro prodotti

UNSERE PRODUZENTEN, IHRE PRODUKTE UND UNSERE HERKUNFT

Ilario Garbani, Verscio — Produkte aus Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, diverse Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen — Frischfleisch
Donato Mattioli, Lavorgo — Trockenfleisch und Wurstspezialitäten
Familie Lötscher, Pany — Gitzfleisch (Frühling)
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter Rindfleisch
Tanya Giovanoli, Reichenau — Trockenfleischspezialitäten
Maria Luise Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speziale, Bignasco — Formaggio dell'Alpe Robiei
Ari Lombardi — Formaggio dell'Alpe Fieudo, Manegorio, Pontino
Agroval SA, Airolo — Yogurt di montagna
Caseificio Ticino SA — Burrata, Ricotta, Mozzarella
Rolf Beeler — Käse und Sbrinz für Risotto
eigene Jagd im Tessin und Pilatus — Gems-, Hirsch- und Rehwildfleisch
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Reis, Pasta, Senf und Honig
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Früchte und Gemüse

FRANCA PEDRAZZETTI

Fotografin und Schwester von Alessandro Pedrazzetti, hat unsere Produzenten in aussagestarken Schwarz-Weissaufnahmen porträtiert. Der Zusammenhang besteht in der Herkunft unserer Familie, die aus dem Bellinzonese und Luzern stammt. Emigration und Rückkehr waren über alle Generationen Teil des Spannungsfeldes. Umso wertvollere Bedeutung haben «Erhalten» und «Schaffen» geschäftlicher und freundschaftlicher Beziehungen. Man wird sich bewusst, wie sie gegenseitiges Verstehen fördern und manchmal auftretende Melancholie zu überwinden helfen.

WIR LEBEN INTEGRATION — ZUSAMMENARBEIT MIT DER STIFTUNG LA CAPRIOLA

Gemeinsam mit der Stiftung La Capriola bilden wir Jugendliche mit Unterstützungsbedarf zu qualifizierten Berufsleuten aus. Vielleicht werden Sie heute von einem Lernenden von La Capriola betreut. Wir danken Ihnen herzlich, dass auch Sie diese jungen Persönlichkeiten auf ihrem Weg unterstützen.



Menu ticinese – Monti e Lago

PRIM PIATT

Burrata Ticinés sü ragù di tomatis e fic

Burrata auf Ragout von Oliventomaten und Feigen
verfeinert mit Balsamicodressing und Vallemaggia Pfeffer

o / oder

Battuta da manz

Rindstatar mit Aiolicrème, garniert mit hausgemachtem
eingeleistem Essig-Gemüse, serviert mit Focaccia

SECUND PIATT

Velutina ai castegn e pastinaca cun spüma da vaniglia

Marroni-Pastinaken-Suppe mit Vanilleschaum
serviert mit Zincharlin-Focaccia

PIATT PRINCIPAL

Contorfilet da manz ai fer

Grilliertes Rindsentrecôte

serviert mit Safranrisotto und sautiertem Wintergemüse

o / oder

Filet da ippoglosso ai fer

Heilbuttfilet auf Safran-Blumenkohlcrème
mit Ragout von Zitruszucchetti an Tomatenschaum und Butterkartoffeln

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Vermicelli da castegn cun fic gelat

kleines Vermicelles mit Feigenconfit und Joghurt Glace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 98.-



stuzzichini - antipasti e zuppe

| | | |
|--|---|-------------|
| Burrata Ticinés sü ragù di tomatis e fic |   | 19.- |
| Burrata auf Ragout von Oliventomaten und Feigen verfeinert mit Balsamicodressing und Vallemaggia Pfeffer zusätzlich mit Tessiner Rohschinken | | +7.- |
| Battuta da manz |   | 28.- |
| Rindstatar mit Aiolicrème garniert mit hausgemachtem eingelegtem Essig-Gemüse serviert mit Focaccia | kleine Portion | 18.- |
| Parfait da fünsch sü aranc |   | 21.- |
| Hausgemachtes Pilzparfait auf sautierten Mischpilzen verfeinert mit Alpenkräutern auf Orangenfilets und gerösteten Pistazien | | |
| Insalata mista da verdüra freschca |   | 14.- |
| all'oli extra vergine e balsamic Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten | | |
| Insalata verda ai erbett freschc |   | 10.- |
| con oli d'oliva extra vergine e balsamic Grüne Salatblätter an frischen Kräutern | | |
| Velutina ai castegn e pastinaca cun spüma da vaniglia |   | 16.- |
| Marroni-Pastinaken-Suppe mit Vanilleschaum serviert mit Zincarlin-Focaccia | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| Züppa da pes al zafferan |   | 26.- |
| Hausgemachte Fischsuppe mit Saffran frischem Koriander und Knoblauch - dazu knusprige Focaccia | kleine Portion | 16.- |

pasta - risotti

| | | |
|---|---|-------------|
| Risott al Merlot cun per e Zincarlin dalla Val da Mücc |   | 31.- |
| Sämig gerührtes Merlot-Carnarolirisotto mit Birnen-Ragout und Zincarlin aus dem Muggio Tal | | |
| Tagliatelle ai perseghit e gamberi | | 36.- |
| Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Eierschwämml und Crevetten an Weisswein-Sud, gehackte Kräuter und Knoblauch-Chiliöl | | |
| Raviö ripieni da castegn aromatisà alla canella |   | 31.- |
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Marroni aromatisiert mit Zimt auf Kürbisragout und Salbeibutter | | |



carni - pesce

Unser Keramikkugelgrill, Big GreenEgg, wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitzekreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als von der herkömmlichen Grillplatte.

| | | |
|---|---|-------------|
| Contorfilet da manz ai fer Grilliertes Rindsentrecôte serviert mit Safranrisotto und sautiertem Wintergemüse |  | 48.- |
| Saltimbocca da vedel Kalbs-Saltimbocca im Butter gebraten mit Jus serviert mit Heidelbeerrisotto und Wintergemüse |  | 46.- |
| Anca d'agnell sousvide cun glace de viande Lammhuf Sousvide gegart mit Glace de viande serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille |  | 44.- |
| Guancie da vedel sü purée da zücca e patat Im eigenen Jus geschmorte Kalbsbäggli auf Kartoffel-Kürbis-Crème und sautierten Rüebli garniert mit eingelegten blauen Trauben |  | 46.- |
| Petto d'anatra in bütter In Butter gebratene Entenbrust auf geschmortem Rotkraut und glasierten Marroni an Orangen-Thymian-Jus auf Kartoffel-Kürbis-Crème |  | 44.- |
| Filet da ippoglosso ai fer Heilbuttfilet auf Safran-Blumenkohlcrème mit Ragout von Zitruszucchetti an Tomatenschaum und Butterkartoffeln |  | 44.- |

**In regelmässigen Abständen haben wir immer wieder frisches
Dexterfleisch der Familie Achermann aus dem Rotmoos im
Entlebuch.**

Fragen Sie nach, was wir täglich aktuell im Angebot haben.

Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser Serviceteam.



dolci ticinesi

| | |
|--|------|
| Tiramisù fai in cà Hausgemachtes Orangentiramisù mit knusprigem Lotusboden | 14.- |
| Vermicelli da castagn cun fic gelat Kleines Vermicelles mit Feigenconfit und Joghurt Glace | 14.- |
| Panna cotta al caramello e mirtilli Caramel-Panna-Cotta mit Heidelbeeren garniert | 12.- |

gelato

| | |
|---|--------------|
| Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel Vanille, Caramel, Erdbeere, Mocca, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Joghurt, Pflaume, Zitrone mit Rahm | 4.- +1.50 |
| Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel hausgemacht – Farinabonà, Balsamico, Basilikum mit Rahm | 6.- +1.50 |

formaggio

*Wir haben immer eine spezielle Auswahl an Tessiner
Alp- und Bergkäsen, sowie eine Auswahl von Rolf Beeler!*

| | |
|---|------|
| Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina) | 2024 |
| Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) | 2024 |
| Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo) | 2024 |
| Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesio) | 2024 |
| Zincarlin da la Val da Mücc/ Rarität (Valle di Muggio) 2 Monate gereift Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer, gewaschen im Weisswein | |

| | |
|--|------|
| Tessiner Käsebrett, assortiert hausgemachte Focaccia und Tessiner Feigensenf | 19.- |
|--|------|



Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

Der Teig wird mit einem Teil Farina Bonà Mehl,
geröstetem Maismehl, angereichert.
Dadurch erhält er eine leicht nussige Note.

| | | |
|---|------------|------|
| Mozzarella di bufala e basilico | glutenfrei | 24.- |
| Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Basilikum und frische Tomaten | | |
| Giardiniera | glutenfrei | 24.- |
| Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano | | |
| Calzone | glutenfrei | 26.- |
| Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat Schinken und Ei | | |
| Bianca | glutenfrei | 29.- |
| Mozzarella, Rucola, Kürbis, Kastanien und Cherry Tomaten | | |
| Mozzarella di bufala e lüganighetta | glutenfrei | 32.- |
| Tomatenconcassée, Büffelmozzarella Luganighetta und Valle Maggia Pfeffer | | |
| Boscirö | glutenfrei | 32.- |
| Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Pilze und Valle Maggia Pfeffer | | |
| Alpi Ticinés | glutenfrei | 29.- |
| Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse Basilikum und Valle Maggia Pfeffer | | |
| Montanara | glutenfrei | 29.- |
| Tomatenconcassée, Mozzarella Ziger, Coppa und Thymian | | |
| Salmone | glutenfrei | 32.- |
| Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer | | |

Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-.
Alle unsere Pizzen können glutenfrei bestellt werden.

