



Scannerizzare
per favore






CLASSICI BELLINI LOCANDA TICINESE

Von 1974 bis 1994 präsentierte «La Ticinella» authentische Tessiner Klassiker in der Locanda Ticinese. Für das 50-Jahre-Jubiläum kommt «La Ticinella» wieder in die Bellini Locanda Ticinese und stellt Ihnen mit Stolz und Freude die «Classici Bellini Locanda Ticinese» vor.

Es ist uns eine besondere Freude, dass die folgenden Gerichte und Produkte auch nach 50 Jahren immer noch beliebt sind.

PRIMI

- | | |
|---|--------|
| Piat nustran Ticinés | 29.– |
| servi cun mustarda da fig  | ½ 23.– |
| Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer Focaccia | |
| Zusätzlich mit Tessiner Käseauswahl | +7.– |
| Furmagin da caura caramelizà | 26.– |
| cun tartüffo   | |
| Gratiniertes Geisskäse mit Trüffelhonig auf marinierten Kapija-Peperoni und grüner Apfelcreme | |
| frische Kräuter und hausgemachte Focaccia | |
| Zusätzlich mit Rohschinken | +7.– |
| Tartara da manz  | 32.– |
| Würziges Rindstatar | ½ 26.– |
| mit Tomaten-Avocado-Ragout und gerösteten Mandeln | |
| hausgemachte Focaccia | |

SECONDI

Lasagne verd «Bellini» 30.–

la specialità da la cà!

Spinat-Pastablätter mit Bolognese- und Béchamelsauce, gratiniert mit Grana Padano (ca. 20 Minuten Wartezeit)

Risot all zafferan cun porcini   31.–

Risot all zafferan cun lüganighetta  31.–

Sämig gerührtes, mit Rolf Beelers's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safran Risotto, mit sautierten Steinpilzen oder Lügänighetta - Tessiner Schweinswurst

Malfatti al büter cun salvia pignö  31.–

Malfatti cun lüganighetta 31.–

Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an brauner Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen oder mit Lügänighetta - Tessiner Schweinswurst

Costin da cüin al rosmarin e panzetta  41.–

Knusprig grillierte Schweinscostini an Rosmarin, Speck & Zwiebeln, sämig gerührtes Safranrisotto (ca. 20 Minuten Wartezeit)



DOLCI E FORMAG

Affogato al café 8.–

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

Formag dall'Alp – Käsebrett   18.–

Wir haben jederzeit ganze Laibe verschiedener Tessiner Alpkäse in unserem klimatisierten Käsekeller, welchen wir selbst affinieren. Den Käse holen wir im Herbst direkt bei unseren Produzenten

Formag dell'Alp Piora 2023

(Val Piora - Leventina)

Formag dell'Alp Robiei 2023

(Val Bavona - Valle Maggia)

Formag dell'Alp Fieudo 2023

(Leventina - San Gottardo)

Formag dell'Alp Prato 2023

(Leventina - Rodi-Fiesso)

Zincarlín da la val da Mücc Frischkäse

(Valle di Muggio)



TAVOLATA NELLA BELLINI CANTINA

Geniessen Sie eine Tavolata in unserer Bellini Cantina. Küchenchef, Bassem Ayad, wird Ihnen ein Menu quer durch unsere Speisekarte servieren. Wir stellen Ihnen die Gerichte in vier Gängen auf den Tisch, und Sie nehmen sich so viel wie Sie mögen.

Der Wein ist im Preis nicht inbegriffen.
Sie dürfen den Wein direkt in
der Bellini Cantina auslesen.
Gerne beraten wir Sie dabei persönlich.

Ab 6 Personen

TAVOLATA 110.– pro Person

Inbegriffen sind vier Gänge
sowie ein Amuse-Bouche

Die Tavolata wird vom Küchenchef anhand
unseres à la carte Angebotes erstellt.
Wünsche wie vegan oder vegetarisch können
jederzeit berücksichtigt werden.

Preis exklusiv Getränke

APERITIVO CON BOCCONI

Ein Aperitif ist immer etwas Schönes –
allein oder zu zweit genossen.

Anbei präsentieren wir Ihnen ein paar
unserer Lieblingsweine in Kombination
mit kleinen, wunderbaren Tessiner Hüppli.

Salute e godete la vita!

Bianco del Ticino per due  43.–

Bianco del Ticino per uno 34.–

Pro Gast ein Glas (1 dl) Viogner del Ticino
Barrique von Roberto und Andrea Ferrari
aus Stabio, dazu ein Piatto Nostrano
mit verschiedenen getrockneten
Fleischspezialitäten aus dem Tessin
mit hausgemachter, ofenfrischer Focaccia

Bollicine del Ticino per due   32.–

Bollicine del Ticino per uno 24.–

Pro Gast eine Flûte (1 dl) Charme Spumante Brut
Svizzera IGT von Angelo Delea aus Losone,
dazu ein Brett mit Tessiner Alpkäse
und hausgemachter, ofenfrischer Focaccia

Rosso del Ticino per due   43.–

Rosso del Ticino per uno 34.–

Pro Gast ein Glas (1 dl) Monte Carasso, Merlot
del Ticino in Barrique von der Cantina Giubiasco,
dazu ein Teller mit Antipastogemüse,
gratinierter Geisskäse
mit Honig vom Sommertrüffel
und hausgemachte, ofenfrische Focaccia

