





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 im 2024 kam «La Ticinella» wieder in die Bellini Locanda Ticinese zurück 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 über 50 Jahren immer noch so beliebt sind.

PRIMI



| | | |
|---|---|------|
| Piat nustran Ticinés | | 28.– |
| servi cun mustarda da fig  | ½ | 19.– |
| Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer Focaccia | | |
| Zusätzlich mit Tessiner Käseauswahl | | +7.– |
| Tartara da manz  | | 28.– |
| Würziges Rindstatar mit Passionsfrucht 1/2 | | 23.– |
| Mayonnaise serviert garniert mit Alpenkräutern, Kapern und gehobeltem Sbrinz serviert mit Focaccia | | |

SECONDI

- Lasagne verd «Bellini»** 32.–
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 Grana Padano
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**   19.–
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 2025
(Val Piora – Leventina)
Formag dell'Alp Robiei 2024/25
(Val Bavona – Valle Maggia)
Formag dell'Alp Fieudo 2025
(Leventina – San Gottardo)
Formag dell'Alp Prato 2025
(Leventina – Rodi-Fiesso)
Zincarlin 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 bel Ticino per due  43.–

Bianco bel Ticino per uno 34.–

Pro Gast ein Glas (1 dl) Vignier 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 Herbsttrüffel
und hausgemachte, ofenfrische Focaccia

