



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.–

Büsclion da caura gratinà 21.–

Tessiner Geisskäse gratiniert mit Wintertrüffelhonig auf Apfel-Randensalat und Baumnuss-Vinaigrette hausgemachte Focaccia

SECONDI

Lasagne verd «Bellini» la specialità da la cà! Spinat-Pastablätter mit Bolognese- und Béchamelsauce, gratiniert mit Grana Padano (ca. 20 Minuten Wartezeit)	30.-
Risot all zafferan cun porcini  Risot all zafferan cun lüganighetta 	31.-
Sämig gerührtes, mit Rolf Beelers's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safran Risotto, mit sautierten Steinpilzen oder Lukanighetta – Tessiner Schneiwurst	31.-
Malfatti al büter cun salvia pignö  Malfatti cun lüganighetta	31.-
Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an brauner Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen oder mit Lukanighetta – Tessiner Schneiwurst	31.-
Costin da cün al rosmarin e panzetta 	41.-
Knusprig grillierte Schweinstostini an Rosmarin, Speck & Zwiebeln, sämig gerührtes Safranrisotto (ca. 20 Minuten Wartezeit)	



DOLCI E FORMAG

Affogato al café Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm	8.-
Formag dall'Alp – Käsebrett  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	19.-
Formag dell'Alp Piora (Val Piora – Leventina)	2024
Formag dell'Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia)	2023/24
Formag dell'Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo)	2024
Formag dell'Alp Prato (Leventina – Rodi-Fiesso)	2024
Zincarlin da la val da Mücc (Valle di Muggio)	Frischkäse



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 Häppli.

Salute e godete la vita!

Bianco del Ticino per due (W) 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 (W) 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 (W) 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

