

# *Gentili 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.

**Zincarin 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.

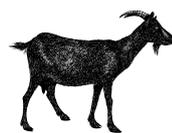
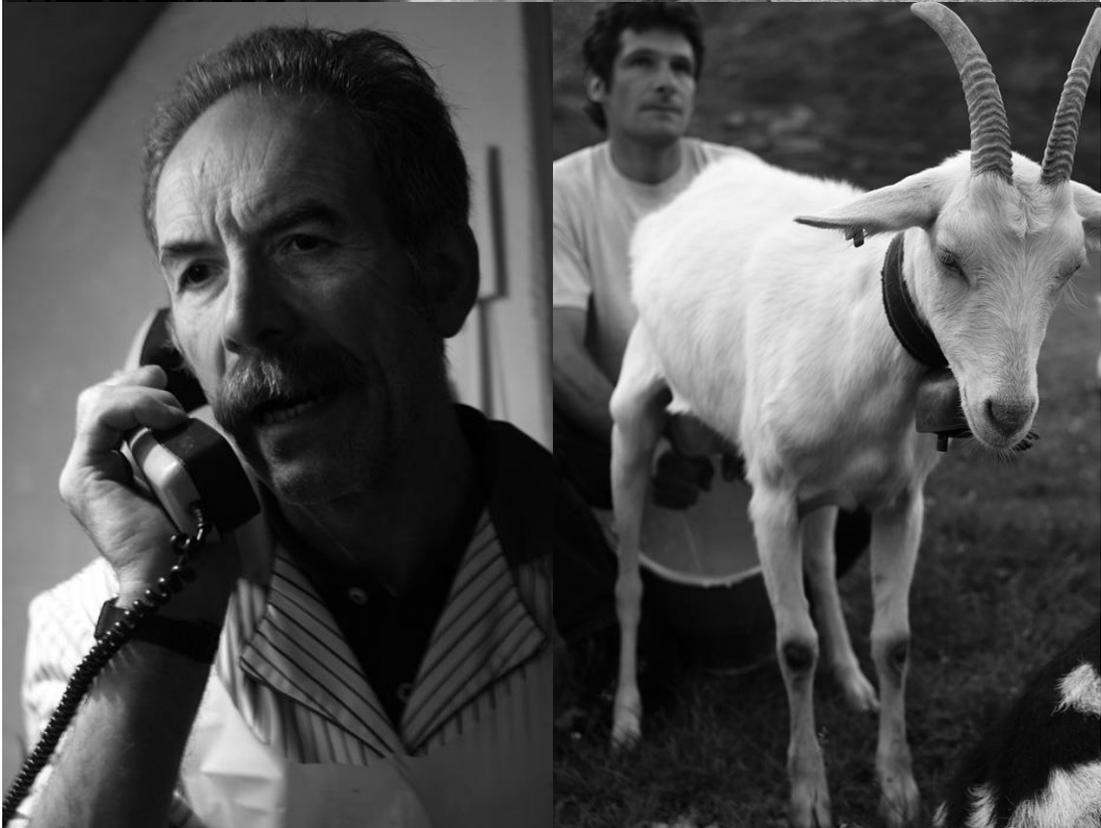
Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»!

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  
Marialuce 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

### **Burratina sü mousse da melanzane e tahin**

Tessiner Burratina auf Auberginen-Tahin Mousse  
mit Granatapfel, gerösteten Pistazien und Olivenöl  
hausgemachte Focaccia

*o / oder*

### **Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo**

gratinierter Geissfrischkäse mit Trüffelhonig  
auf marinierten Kapija-Peperoni und grüner Apfelcreme  
frische Kräuter und hausgemachte Focaccia

## SECUND PIATT

### **Velutina da zücca Hokkaido e olivello spinoso**

Hokkaido Kürbis-Sanddorn Creme mit Muskatschaum  
und Luganighettaragout

## PIATT PRINCIPAL

### **Cotrofilet da manz ai fer**

grilliertes Entrecôte auf hausgemachtem Ratatouille  
und sämig gerührtem Safranrisotto

*o / oder*

### **Filet da lucio perca**

gebratenes Zanderfilet auf Senf-Safran Rahmsauce  
glasiertes Apfel-Baumnuss Ragout und Kartoffelperlen

## FORMAC

### **Formac Ticines**

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

## DULZ

### **Tiramisù ai pistacchi**

Pistazien-Tiramisù auf geröstetem Konafah  
und karamellisierten Marroni

*o / oder*

### **Affogato al café**

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

**CHF 98.-**





## *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.*

<b>Cotrofilet da manz ai fer</b> Grilliertes Entrecôte auf hausgemachtem Ratatouille und sämig gerührtem Safranrisotto		<b>48.-</b>
<b>Guancie da vedel glasà cun polenta</b> glasierte Kalbsbäggli auf Winterspinat Preiselbeersauce und Tessiner Polenta		<b>48.-</b>
<b>Polpettine dalla Nonna cun risot val Onsernone</b> grillierte Hacktätschli vom Dexter Rind auf Humus-Kümmel Pürée, glasierte Marroni und Heidelbeerrisotto		<b>44.-</b>
<b>Petto d'anatra ai aranz</b> sautierte Entenbrust auf Zimt-Rotkraut mit Süsskartoffelpüree und Orangensauce		<b>46.-</b>
<b>Filet da lucio perca</b> gebratenes Zanderfilet auf Senf-Safran Rahmsauce glasiertes Apfel-Baumnuß Ragout und Kartoffelperlen		<b>44.-</b>

**Ab Mitte Dezember haben wir wieder frisches Dexterfleisch von der Familie Achermann aus dem Entlebuch bekommen. Fragen Sie nach, was wir aktuell im Angebot haben.**

**Fragen Sie auch immer nach unseren Tagesspezialitäten.  
Je nach Jagderfolg haben wir noch Wild im Angebot.  
Das Wildfleisch kommt aus eigener Jagd.**

**Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser  
Restaurantleiter.**



## dolci ticinesi

<b>Tiramisù ai pistacchi</b>		<b>14.-</b>
Pistazien-Tiramisù auf geröstetem Konafah und karamellisierten Marroni		
<b>Tartetatin di fic cun gelat alla cannella</b>		<b>14.-</b>
Tarte Tatin von roten Feigen mit einer Kugel Zimtglacé		
<b>Mousse da mascarpa e cannella sü ragù da prügna</b>	Ⓢ	<b>14.-</b>
Mascarpone-Zimt mousse auf karamellisiertem Zwetschgenragout		

## gelato

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

## 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 Fiesso)		2024
Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)		2 Monate
Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer		
<b>Tessiner Käsebrett, assortiert</b>	Ⓢ	<b>18.-</b>
<b>Rolf Beeler's Käselektion</b>	Ⓢ	<b>18.-</b>
hausgemachte Focaccia und Tessiner Feigensenf		



# 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.

<b>Mozzarella di bufala e basilico</b> Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Basilikum und frische Tomaten	🌾 🌿	24.-
<b>Giardinera</b> Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano	🌾 🌿	24.-
<b>Calzone</b> Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat, Schinken und Ei	🌾	26.-
<b>Bianca</b> Mozzarella, Rucola, Gorgonzola und Spinat	🌾 🌿	29.-
<b>Mozzarella di bufala e lüganighetta</b> Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Luganighetta und Valle Maggia Pfeffer	🌾	32.-
<b>Boscirö</b> Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Feigen und Valle Maggia Pfeffer	🌾	32.-
<b>Alpi Ticines</b> Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse, Basilikum und Valle Maggia Pfeffer	🌾 🌿	29.-
<b>Montanara</b> Tomatenconcassée, Mozzarella, Ziger, Coppa und Thymian	🌾	29.-
<b>Salmone</b> Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella, Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer	🌾	32.-

Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-

