

# *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), Wolfsbarsch (MED)  
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!

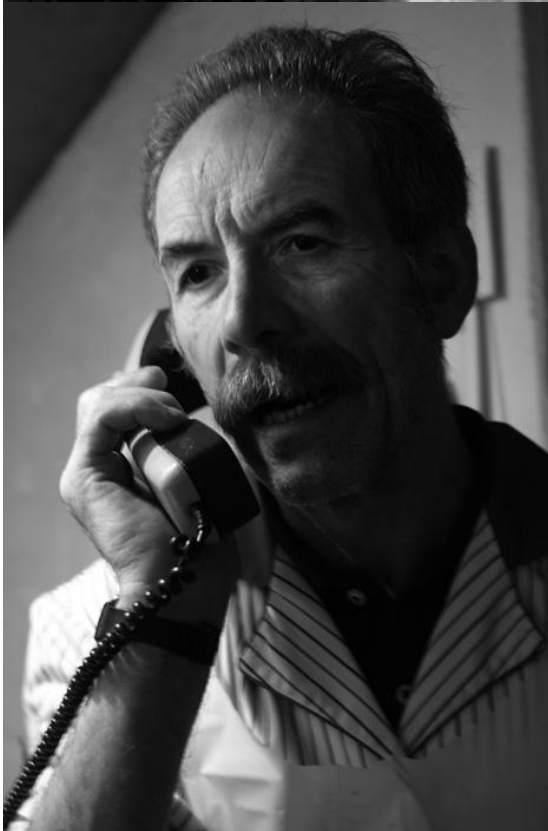
## *SALAMETTI — MORTADELLA LUGANIGHE — LUGANIGHETTE*

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 — Gitziffleisch (Frühling)  
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter Rindfleisch  
Tanya Giovanoli, Reichenau — Trockenfleischspezialitäten  
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin  
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora  
Giorgio Speciale, 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 – Gams-, 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 panzanella d'anguria**

Burrata auf Wassermelonen-Panzanella-Salat  
geröstetes Dinkelbrot an Basilikumvinaigrette

*o / oder*

### **Vedel Tonné**

Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten  
an Thunfischsauce verfeinert mit Limettenjus  
garniert mit grillierten Pfirsichschnitzen  
und Trockentomaten - serviert mit Focaccia

## SECUND PIATT

### **Züppa fredda d'anguria**

Wassermelonen-Tomaten-Kaltschale  
Verfeinert mit Minze dazu Frischkäsecrostino

## PIATT PRINCIPAL

### **Contorfilet da manz ai fer**

Rindsentrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter  
serviert mit Safranrisotto und sautiertem Sommergemüse

*o / oder*

### **Salmon ai fer cun limon**

In Zitronenbutter gebratenes Lachsmedaillon  
mit Safrancreme und sautiertem Fenchel  
hausgemachte Tagliatelle mit kandierten Tomaten

## FORMAC

### **Formac Ticines**

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

## DULZ

### **Crema al formag freschg cun composta ai scheres**

Hausgemachte Philadelphiacrème  
mit Kirschenkompott und Lotuscrumble

*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 panzanella d'anguria**  24.-  
 Burrata auf Wassermelonen-Panzanella-Salat  
 geröstetes Dinkelbrot an Basilikumvinaigrette  
 zusätzlich mit Tessiner Rohschinken **+7.-**



**Vedel Tonné**  26.-  
 Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten  
 an Thunfischsauce verfeinert mit Limettenjus  
 garniert mit grillierten Pfirsichschnitzen  
 und Trockentomaten - serviert mit Focaccia



**Mousse da melanzan «Bassem»**   24.-  
 Auberginenmousse nach Rezept von «Bassem»  
 verfeinert mit Sesampaste, Zitrone und Kreuzkümmel  
 garniert mit Granatapfelkernen - serviert mit frittiertem Pizzabrot

**Formag freschg cun menta e lüganighetta**  24.-  
 Frischkäse serviert mit Minze und Tomatenwürfel  
 dazu gebratene Tessiner Luganighetta  
 serviert mit frittiertem Pizzabrot

**Per stuzzicare / per pezzo** **pro Stück** **5.-**  
 Aperitif-Teller / **pro Stück**  
 Polpettine gefüllt mit Rindshackfleisch und Pinienkernen  
 Polpettine vegetariane mit Auberginen/Pinienkernen und Gemüse  
 Blätterteig Triangoli gefüllt mit Rindfleisch und frischen Kräutern  
 Blätterteig Triangoli vegi gefüllt mit Sommergemüse und Pinienkernen  
 Blätterteig Canelloni gefüllt mit Frischkäse  
 immer mit Sauercreme-Sauce serviert

**Insalata mista da verdüra freschca**   14.-  
**all'oli extra vergine e balsamic**  
 Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten

**Insalata verda ai erbett freschc**   11.-  
**con oli d'oliva extra vergine e balsamic**  
 Grüne Salatblätter an frischen Kräutern

**Züppa fredda d'anguria**   16.-  
 Wassermelonen-Tomaten-Kaltschale  
 verfeinert mit Minze dazu Frischkäsecrostino

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



# *pasta – risotti*

## **Risott dalla val Onsernone**



**31.–**

Sämig gerührtes Heidelbeer-Carnarolirisotto  
mit gebratenen braunen Champignons und Straciatella di Burrata  
verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer

## **Tagliatelle mare e monti**

**36.–**

Hausgemachte Tagliatelle mit Crevetten  
mit sautierten Cherrytomaten an Weisswein-Sud  
gehackte Kräuter und Knoblauch-Chili Öl

## **Raviö ripieni alla ricotta e carciöf cun pezzi da pesca**






**36.–**

Hausgemachte Ravioli  
gefüllt mit Ricotta und Artischocken – Minze  
garniert mit Pfirsich- und Tomatenstücken  
Estragonschaum und gezupften Alpenkräutern



## *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**  **49.-**  
Rindsentrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter  
serviert mit Safranrisotto und sautiertem Sommergemüse
- Polpettine d'agnell e manz dalla Nonna**  **45.-**  
Hausgemachte Hacktätschli vom Rind und Lamm  
auf Basilikum-Ratatouille und sautierten kleinen Kartoffeln
- Involtino da vedel cun rucola e tomatis sec**  **52.-**  
Kalbspaillard gerollt – Involtino  
gefüllt mit Rucola und getrockneten Cherrytomaten  
Kartoffel-Crème und grilliertem Gemüse
- Petto da polastra ai fer al bütter da limon e chilli** **45.-**  
In Zitronen-Minz-Butter gebratene Maispoulardenbrust  
serviert mit hausgemachten Spaghettini  
an kandierten roten Peperoni und Aceto Balsamicojus
- Salmon ai fer cun limon** **45.-**  
In Zitronenbutter gebratenes Lachsmedaillon  
mit Safrancrème und sautiertem Fenchel  
hausgemachte Tagliatelle mit kandierten Tomaten




**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

- Crema al formag freschg cun composta ai scheres**  **15.-**  
Hausgemachte Philadelphiacrème  
mit Kirschenkompott und Lotuscrumble
- Mousse da mascarpa in mantel da cioccolat**  **15.-**  
Limetten-Mascarponemousse  
im weissen Schokoladenmantel  
auf kandierten Ananas im Vanillesud
- Tortina al cioccolat cun gelat all'jogurt**  **16.-**  
Schokoladentörtchen mit weichem Herz  
serviert mit Joghurt Glace

## gelato

- Gelat e sorbet**  **4.50**  
Glacé / Sorbet pro Kugel  
Vanille, Caramel, Erdbeere, Mocca, Pistache,  
Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte,  
Joghurt, Pflaume, Zitrone  
mit Rahm **+1.50**
- Gelat e sorbett fai in cà**  **6.-**  
Glacé / Sorbet pro Kugel  
hausgemacht – Farinabonà, Balsamico, Basilikum  
mit Rahm **+1.50**

## formaggio

*Wir haben immer eine spezielle Auswahl  
an Tessiner Alp- und Bergkäsen!*

- Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina) 2025  
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) 2024/25  
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo) 2025  
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesso) 2025

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**  **19.-**  
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	 	<b>25.-</b>
<b>Giardinera</b> Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano	 	<b>25.-</b>
<b>Calzone</b> Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat Schinken und Ei		<b>27.-</b>
<b>Bianca</b> Mozzarella, Rucola, frischen Feigen und Cherry Tomaten	 	<b>29.-</b>
<b>Mozzarella di bufala e lüganighetta</b> Tomatenconcassée, Büffelmozzarella Luganighetta und Valle Maggia Pfeffer		<b>32.-</b>
<b>Boscirö</b> Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Pilze und Valle Maggia Pfeffer		<b>32.-</b>
<b>Alpi Ticinés</b> Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse Basilikum und Valle Maggia Pfeffer	 	<b>29.-</b>
<b>Montanara</b> Tomatenconcassée, Mozzarella Ziger, Coppa und Thymian		<b>29.-</b>
<b>Salmone</b> Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer		<b>32.-</b>

*Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-  
Jede Pizza kann auch glutenfrei bestellt werden.*

