



DA ENZO

Gentili clienti il nostro ristorante è un luogo ideale per stare insieme in armonia, dedicarsi ai piaceri culinari e per degustare buoni vini. Sergio, la Famiglia Andreatta e il suo Team s'impegnano ogni giorno per farvi sentire al meglio.

Liebe Gäste unser Restaurant ist ein perfekter Rahmen um einen harmonischen Abend mit kulinarischen Genüssen und einer guten Flasche Wein zu geniessen. Sergio, die Familie Andreatta und sein Team beraten Sie gerne.

*Lasciatevi sorprendere dal nostro
menu giornaliero propostovi
dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem
Tagesmenü überraschen, empfohlen
von Familie Andreatta und Ihrem Team*

Menu degustazione: (4 Portate / 4 Gang) Fr. 118.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 108.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 98.-

Business Lunch: (3 Portate / 3 Gang) Fr. 75.-
(2 Portate / 2 Gang) Fr. 65.-

Per cominciare / Zum Apéro (ca. 2-6 pers.)

Flamm "Da Enzo" Al Lardo di Colonnata Fr. 28.-
Al Tartufo nero Fr. 38.-

Menu Vegetariano

Composizione di asparagi verdi – uovo a bassa temperatura cbt – tartufo nero – olandese

Komposition von grünen Spargeln – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise

Risotto carnaroli “Valle Maggia” – formaggella – pepe nero – erbe aromatiche

Risotto Carnaroli “Valle Maggia” – Formaggella – Schwarzer Pfeffer – Aromatische Kräuter

Carciofo fritto – la sua crema – maionese al limone

Frittierte Artischocke – Artischockencreme – Zitronen Mayonnaise

Mousse al mango – ananas – sorbetto alla noce di cocco

Mango Mousse – Ananas – Kokosnuss Sorbet

<u>Menu vegetariano:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 105.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 95.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 85.-

Antipasti

- *Composizione di asparagi verdi – uovo a bassa temperatura cbt – tartufo nero – olandese*
- *Komposition von grünen Spargeln – Sous-Vide Ei – Schwarzer Trüffel – Hollandaise*

Fr 34.-

- *Salmone di Lostallo marinato – puntarelle – grani di senape – caviale di salmone*
- *Mariniertes Lostallo Lachs – Puntarelle – Senfkörner – Lachs Kaviar*

Fr 36-

- *Terrina di foie gras d'anatra – mela verde – cioccolato fondente – pan brioche*
- *Entenleberterrinen – Grüne Äpfel – Dunkle Schokolade – Brioche Brot*

Fr 39.-

- *Tartare e carne marinata "Swiss Black Angus" – mousse di parmigiano – carciofi fritti – focaccia tostata*
- *Tartare und mariniertes Rindfleisch "Swiss Black Angus" – Parmesan Mousse –
Frittierte Artischocken – Focaccia*

Fr 45.-

Zuppa

- *Zuppa di mare "da Enzo" – crostacei – molluschi – pesce di stagione*
- *Meeressuppe "da Enzo" – Krustentiere – Muscheln – Saison Fisch*

Fr. 45.-

Primi Piatti

- *Risotto carnaroli "Valle Maggia" – formaggella – pepe nero – erbe aromatiche – carne secca*
- *Carnaroli Risotto "Valle Maggia" – Formaggella – Schwarzer Pfeffer – Aromatische Kräuter – Trockenfleisch*

Fr. 28.-

- *Ravioletti del Plin– asparagi verdi – spugnole – schiuma di burrata*
- *Plin Ravioletti– Grüne Spargeln – Morcheln – Burrata Schaum*

Fr. 34.-

- *Tagliolini di pasta fresca – tartufo nero – schiuma allo champagne*
- *Hausgemachte Tagliolini – Schwarzer Trüffel – Champagner Schaum*

Fr. 38.-

- *Spaghettoni "da Enzo" – aragostella del Sudafrica*
- *Spaghettoni "da Enzo" – Südafrikanische Languste*

Fr. 48.-

Secondi di Terra

- *Galletto Nostrano – peperoncino – limone – erbe aromatiche – patate fritte*
- *Tessiner Mistkratzerli – Zitrone – Aromatische Kräuter – Peperoncino – Frittierte Kartoffelstäbchen*

Fr. 48.-

- *Guancetta di vitello Svizzero brasata al Merlot – polenta Terreni alla Maggia – asparagi*
- *Im Merlot geschmorte Kalbsbäggli – Polenta Terreni alla Maggia – Spargeln*

Fr. 58.-

- *Filetto di manzo Black Angus Irlandese alla “Rossini” – foie gras – spinaci – tartufo nero – pure di patate*
- *Irländisches Rindsfilet Black Angus alla “Rossini” – Enteleber – Spinat – Schwarzer Trüffel – Kartoffelpüree*

Fr. 68.-

Specials

- *Capretto della Vallemaggia al forno – jus alle erbe – patate e verdure novelle*
- *Geschmortes Gitzi vom Vallemaggia – Kräuterjüs – Kartoffeln – Frühlingsgemüse*

Fr. 58.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi (2 servizi)*
- *Schweizer Kalbskötlette - Schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- *Pesce fresco del giorno*
- *Ständig ändernde Fischköstlichkeiten*

Fr. 54.-

- *Moro Oceanico "Glacier 51" allo champagne – crauti– puré di carote*
- *Schwarzer Seehecht "Glacier 51" an Champagner Sauce – Weisskraut – Karottenpüree*

Fr. 62.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno (2 servizi)*
- *Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla mediterranea – im Ofen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*
- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 18.-

Dolci / Dessert

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – gelato alla vaniglia e mango*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Vanille und Mango Eis*

Fr. 18.-

- *Meringata al fiordilatte e fragole*
- *Meringata von Fiordilatte und Erdbeeren*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*
- *Fantasia von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Delizia al pistacchio – lamponi – sorbetto*
- *Pistazien Köstlichkeit – Himbeeren – Sorbet*

Fr. 18.-

-Utilizziamo solo carni di animali allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente

-Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

I nostri fornitori / Zu unseren Lieferanten zählen u.a.

- Palmieri, Brissago - Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken*
- Natural ITER sagl, Muralto - Tre Valli Gastropartner SA, Giubiasco - Frutta Banfi SA, Gordola - Pistor AG, Rothenburg*
- Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Macelleria Matioli, Lavorgo - Macelleria Blotti, Malvaglia etc....*

-Informate i nostri collaboratori per eventuali incompatibilità alimentari o allergie.

-Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Origine del prodotto / Produkteherkunft

Manzo da Svizzera, Italia, Irlanda, Australia, Argentina*, Nuova Zelanda* e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda / Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA* / Renna Svedese / Selvaggina Svizzera, Austria, Germani, Nuova Zelanda**

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, Oceano Atlantico, Sudafrica, Giappone, Portogallo, Mare del Nord, Isole Faroe, Mediterraneo, Olanda, Grecia

**Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.*

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 8,1% di IVA

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti – Vecchia Volpe dei Baulli, Santo Stefano(1)</i>	2021	<i>Fr. 10.- p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu (Fr)</i>	2015	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia</i>	2020	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	2019	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Serenade Moscato giallo Passito – Kaltern, Alto Adige</i>	2013	<i>Fr. 16.-p.B</i>