



# 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. 116.-  
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 106.-  
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 96.-

**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*

*Carciofo fritto su misticanza di insalatine invernali – Stracciatella di burrata –  
tartufo nero di Perigord*

*Frittierte Artischocke auf einem Winter Salatbeet – Burrata Stracciatella –  
Schwarzer Trüffel aus Perigord*

\*\*\*

*Gnocchi di patate e barbabietola – crema di gorgonzola di Novara – noci e balsamico di Modena  
Kartoffel-Beete Gnocchi – Gorgonzola Creme aus Novara – Nüsse und Balsamico aus Modena*

\*\*\*

*Fiori di zuccina ripieni alla mediterranea – maionese alla zucca  
Zucchiniblüten gefüllt alla Mediterranea – Kürbis Mayonnaise*

\*\*\*

*Donuts alla mousse di mango e frutto della passione – sorbetto al cocco  
Donuts mit Mango und Passionsfrucht Mousse – Kokosnuss Sorbet*

<u>Menu vegetariano:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 98.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 88.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 78.-

## *Antipasti*

- *Carciofo fritto su misticanza di insalatine invernali – straciatella di burrata – tartufo nero Perigord*
  - *Frittierte Artischocke auf Winter Salatbeet – Burrata Straciatella – Schwarzer Trüffel aus Perigord*
- Fr 35.-*

- *Duetto di stinco di vitello Svizzero cbt – cipolle – salsa verse – cavolo cappuccio*
- *Cbt Schweizer Kalbshaxen Duett – Zwiebeln – Grüne Sauce – Weisskohl*

*Fr 36.-*

- *Salmone Swiss Lachs di Lostallo – puntarelle – grani di senape in agrodolce – avocado*
- *Swiss Lachs aus Lostallo – Puntarelle – Süss Sauer Senf Körner – Avocado*

*Fr 36.-*

- *Terrina di foie gras d'anatra – tartar di mango e pepe timut – cacao amaro – pan brioche*
- *Entenleberterriner – Mango Tartare und Timut Pfeffer – Bitterer Kakao – Briochebrot*

*Fr 45.-*

## *Zuppa*

- *Crema di crauti con raviolotti di manzo – julienne di lingua di vitello – tartufo nero di Perigord*
- *Sauerkrautcreme mit Rindfleisch Raviolotti – Kalbszunge Julienne – Schwarzer Trüffel Perigord*

*Fr. 39.-*

## *Primi Piatti*

- *Gnocchi di patate e barbabietola – crema di gorgonzola di Novara – noci e balsamico di Modena*
- *Kartoffel-Beete Gnocchi – Gorgonzola Creme aus Novara – Nüsse und Balsamico aus Modena*

*Fr. 32.-*

- *Risotto carnaroli Aquerello alla crema di carciofi – taleggio Bergamasco – Tartufo nero*
- *Carnaroli Aquerello Risotto mit Artischockencreme – Taleggio Bergamasco – Schwarzer Trüffel*

*Fr. 34.-*

- *Tagliolini al limone– caviale Oona – schiuma allo champagne*
- *Zitronen Tagliolini – Oona Kaviar – Champagnerschaum*

*Fr. 45.-*

- *Ravioletti del plin di aragostella del Sudafrica – aglio – olio – peperoncino – calamaretti spillo*
- *Plin Ravioletti mit Südafrikanischer Languste – Knoblauch – Oel – Peperoncino – Spillo Tintenfisch*

*Fr. 45.-*

## *Secondi di Terra*

- *Petto di anatra di Challans al miele di robinia – pepe – rosmarino – puré di patate dolci*
- *Challans Entebrust an Robinienhonig – Pfeffer – Rosmarin – Süsskartoffelpüree*

*Fr. 48.-*

- *Lombatina di renna Svedese – cavolo rosso – marmellata di ribes rossi – polenta bianca*
- *Schwedischer Rentierrücken – Rotkohl – Johannisbeermarmelade – Weisse Polenta*

*Fr. 56.-*

- *Entrecôte di bisonte Canadese in crosta d'erbe aromatiche – verdure di stagione – patate fritte*
- *Kanadisches Bison Entrecôte in Kräuter Kruste – Saison Gemüse – Kartoffeln*

*Fr. 64.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi*
- *Schweizer Kalbskotlette - Schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen*

*Fr. 72.-p.p.*

## *Secondi di Mare e Lago*

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

*Fr. 54.-*

- *Cappesante selvatiche del mare del Nord – sesamo nero – curry rosso – pack choy – riso basmati*
- *Wilde Jakobsmuscheln aus dem Nord Meer – Schwarzer Sesam – Roter Curry – Pack Choy – Basmati Reis*

*Fr. 56.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

- *Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno*
- *Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla Mediterranea – im Ofen*

*Fr. 68.-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 – mandarini cinesi – gelato alla vaniglia del Madagascar*

- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Chinesische Mandarinen – Madagascar Vanille Eis*

*Fr. 18.-*

- *Tarte tatin di ananas – gelato alla panna acida*

- *Ananas Tarte Tatin – Sauerrahm Eis*

*Fr. 18.-*

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

*Fr. 18.-*

- *Gâteau Opéra – gelato al caffè*

- *Gâteau Opéra – Kaffee Eis*

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