

al fienile

Ristorante & Pizzeria

by Camping Miralago

BENVENUTI!



+41 (0) 91 745 10 42



restaurant@camping-miralago.ch



ristorantealfienile



Via Roncaccio 20 - 6598 Tenero



LA NOSTRA CUCINA UNSERE KÜCHE

La filosofia del nostro ristorante nasce dall'abbinamento tra i fondamenti della tradizione e l'innovazione e ricercatezza di una cucina che punta ad esprimersi in chiave moderna.

Il nostro Chef Nello Oliviero é lieto di deliziarvi con delle specialità stagionali, pasta fatta in casa e prodotti freschi accuratamente scelti per soddisfare i palati più esigenti.

Felici di offrirvi un'esperienza culinaria il più piacevole possibile, vi auguriamo
BUON APPETITO

Die Philosophie unseres Restaurants besteht darin, die Grundlagen der Tradition mit der Innovation und Raffinesse einer Küche zu verbinden, die sich auf moderne Weise ausdrücken will.

Unser Küchenchef Nello Oliviero verwöhnt Sie mit saisonalen Spezialitäten, hausgemachter Pasta und frischen Produkten, die sorgfältig ausgewählt werden, um auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden zu stellen.

In der Hoffnung, Ihnen ein so angenehmes kulinarisches Erlebnis wie möglich zu bieten, wünschen wir Ihnen
GUTEN APPETIT

PIATTI STAGIONALI

LE GUANCE

CHF 18

di cervo ai profumi autunnali servito con funghi misti spadellati e cavolo cimone

Herbstlich duftende Hirschbäckchen serviert mit gemischten Pilzen und violetter Blumenkohl

LE FETTUCCINE

CHF 23

fatte in casa al ragù di selvaggina (cervo, capriolo e cinghiale)

Hausgemachte Fettuccine mit Wildragout (Hirsch, Reh und Wildschwein)

LE SCALOPPE

CHF 38

di capriolo servite con spätzli, cavoletti di Bruxelles e cavolo rosso

Rehschnitzel serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Rotkohl

LA SELLA

* CHF 68

di capriolo alla Baden Baden**

*Rehrücken Baden-Baden***

IL TIRAMISÙ

CHF 11

alle castagne

Kastanien-Tiramisù

*Prezzo per persona - *Preis pro Person

**min. 2 persone - su prenotazione (un giorno prima durante la settimana, due giorni prima per la domenica)

**Min. 2 Personen - auf Reservierung (unter der Woche einen Tag im Voraus, für Sonntage zwei Tage im Voraus)

ANTIPASTI

LA CREMA

di zucca

Kürbiscremesuppe

CHF 9

IL MINISTRONE

di verdure

Gemüseminestrone

CHF 9

LA ZUPPA

di lenticchie nere con filetto di triglia e crème fraîche

Beluga-Linsensuppe mit Meerbarbenfilet und Crème fraîche

CHF 18

LA PANCIA

di maiale confit servita con purea di mela verde e gallinacci

Confierter Schweinebauch serviert mit grünem Apfelpüree und Pfifferlingen

CHF 18

LA VENTRESCA

di tonno rosso marinata in casa servita con cavolo viola all'aceto di lamponi e composta di kumquat

Hausmarinierter Roter Thunfischbauch serviert mit Rotkohl in Himbeeressig und Kumquatkompott

CHF 19

L'INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

CHF 9

L'INSALATA VERDE

Grüner Salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

CHF 6

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO

CHF 23

con gamberi, zucca arrostita e dragoncello

Risotto mit Garnelen, gebratenem Kürbis und Estragon

I TORTELLI

CHF 21

di pulled pork con spuma di patate dolci e paprika affumicata

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Pulled Pork und serviert mit Süsskartoffelmousse und geräucherter Gewürzpaprika

GLI GNOCCHI

CHF 21

di patate San Gallo con fonduta di shropshire e guanciale croccante di mangalica

St. Galler Kartoffelgnocchi mit Shropshire (Blauschimmelkäse)-Fondue und knusprigen Mangalitza-Schweinebäckchen

LA LASAGNA

CHF 20

fatta in casa alla Bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese Sauce

LA CARBONARA

CHF 19

spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara (Ei, Backenspeck, Rahm und Parmesankäse)

LA BOLOGNESE

CHF 17

spaghetti alla Bolognese

Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und Hackfleisch)

SECONDI PIATTI

L'ENTRECÔTE

CHF 45

**di manzetta prussiana servita con burro alle erbe,
patate rosolate e verdure**

*"Manzetta prussiana" Entrecote (besonders zartes und
saftiges Rindfleisch) serviert mit Kräuterbutter,
gebratenen Kartoffeln und Gemüse*

LA COSCIA

CHF 36

**d'agnello cotta a bassa temperatura con salsa al
tandoori, patate rosolate e verdure**

*Niedrig gegarte Lammkeule mit Tandoori-Sauce,
gebräunten Kartoffeln und Gemüse*

LA SEPIA

CHF 35

arrosto con guazzetto di cozze e crostoni al sesamo

*Gebatener Tintenfisch mit Muschel-Sauce und Sesam-
Croûtons*

L'HAMBURGER GOURMET

CHF 26

**di fassona con taleggio, lardo iberico, dressing di
timo e olive taggiasche e servito con patatine fritte**

*Rindshamburger mit Taleggio-Käse, iberischem Speck,
Taggiasca-Oliven-Thymian-Dressing und Tomate serviert
mit Pommes-Frites*

IL BRASATO

CHF 27

di vitellone con polenta fritta

Schmorbraten mit fritierter Polenta

IL CORDON BLEU

CHF 26

di maiale con patatine fritte

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites

L'OSSOBUCO

CHF 32

di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

ASIA SPECIALS

MASSAMAN CURRY CHICKEN

CHF 28

Curry di pollo poco piccante servito con riso

Cremig-würziges, mild-scharfes Thai Curry mit Poulet serviert mit Reis

KHAO PAD

CHF 26

Riso fritto con pollo o gamberi e salsa thai al curry

Reis mit Hähnchen oder Schrimps mit Curry-Thaisauce

PAD THAI

CHF 24

Spaghetti di riso con gamberi, tamarindo, zucchero, granella di arachidi, lime, peperoncino piccante e germogli di soia

Reisenudeln mit Garnelen, Tamarinden, Zucker, Erdnüssen, Limette, scharfem Chili und Sojasprossen

PER I PIÙ PICCOLI

PATATINE FRITTE

CHF 6

Pommes frites

PASTA AL POMODORO

CHF 9

Spaghetti mit Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO

CHF 11

con patatine fritte

Hähnchennuggets mit Pommes frites

MINI MARGHERITA

CHF 8

Mini-Pizza mit Tomaten und Mozzarella

MINI PROSCIUTTO

CHF 10

Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Kochschinken

MINI HAWAII

CHF 11

Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

LE NOSTRE PIZZE

FOCACCIA

Base bianca, olio, sale, spezie

Weisse Basis ohne Tomatensauce, mit Olivenöl, Salz und Gewürze

CHF 9

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano

Tomatensauce, Knoblauch und Origano

CHF 12

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

Tomatensauce und Mozzarella

CHF 14

ZOLA

Pomodoro, mozzarella e gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola

CHF 15

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe

Tomatensauce, Mozzarella und Sardellen

CHF 15

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken

CHF 16

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

CHF 16

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

CHF 17

SALAME PICCANTE

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami

CHF 17

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi filanti

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käse

CHF 17

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, Grana, melanzane, zucchini e peperoni

Tomatensauce, Mozzarella, Grana, Auberginen, Zucchini, Paprika

CHF 18

EXTRA: Rucola 2.-, funghi 3.-, mozzarella di bufala 5.-, bresaola o prosciutto crudo 5.-, prosciutto cotto 3.-, ananas 2.-

EXTRA: Rucola 2.-, Pilze 3.-, Büffelmozzarella 5.-, Bresaola oder Rohschinken 5.-, Kochschinken 3.-, Ananas 2.-

LE NOSTRE PIZZE

COTTO E MASCARPONE

CHF 18

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Mascarpone

HAWAII

CHF 19

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

BUFALINA

CHF 19

Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala

Tomatensauce, Mozzarella und Büffelmozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI

CHF 19

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Pilze

CAPRICCIOSA

CHF 20

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, peperoni

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Paprika

4 STAGIONI

CHF 20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken und Oliven

PARMA

CHF 20

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma

Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken

TIROLESE

CHF 21

Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e uovo

Tomatensauce, Mozzarella, Südtiroler-Speck, Zwiebeln und Ei

BRESAOLA

CHF 21

Pomodoro, mozzarella, bresaola, Grana e rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucola

BULLDOZER

CHF 22

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, salame piccante, peperoni e olive nere

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfe Salami, Paprika und schwarze Oliven

BOSCAIOLA

CHF 26

Base bianca con porcini, speck e taleggio

Weisse Basis mit Steinpilzen, Südtiroler-Speck und Taleggio-Käse

EXTRA: Rucola 2.-, funghi 3.-, mozzarella di bufala 5.-, bresaola o prosciutto crudo 5.-, prosciutto cotto 3.-, ananas 2.-

EXTRA: Rucola 2.-, Pilze 3.-, Büffelmozzarella 5.-, Bresaola oder Rohschinken 5.-, Kochschinken 3.-, Ananas 2.-

DESSERT

LA MOUSSE

**al cioccolato al vetro, mandorle sabbiate e
coulis al passion fruit**

*Mousse au Chocolat im Glas mit gebrannten Mandeln
und Passionsfrucht-Coulis*

CHF 11

LA TARTE TATIN

con sorbetto al fico viola

Tarte Tatin mit Feigensorbet

CHF 11

LA TORTA

di carote con cremoso al tè matcha

Karottenkuchen mit Matcha-Teemousse

CHF 11

IL TIRAMISÙ

alle castagne

Kastanien-Tiramisù

CHF 11

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

formaggi ticinesi accuratamente scelti dallo Chef

*Auswahl an Tessiner Käsen, von unserem Chef sorgfältig
ausgesucht*

CHF 11

ALLERGENI & INTOLLERANZE

Se soffrite di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo tempestivamente al personale di servizio. Se dovete necessitare informazioni più complete sugli allergeni presenti nelle varie pietanze vi preghiamo di richiederlo al nostro staff prima di effettuare l'ordine.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte rechtzeitig das Servicepersonal. Wenn Sie genauere Informationen über die Allergene in einem der Gerichte benötigen, fragen Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

PROVENIENZA - HERKUNFT

Salumi - *Aufschnitt-Wurst* - Italia
Pancetta - *Bauchspeck* - Italia
Guanciale - *Backenspeck* - Italia
Nuggets di pollo - *Hähnchennuggets* - Svizzera
Vitello - *Kalb* - Svizzera
Manzo - *Rind* - Polonia
Agnello - *Lamm* - Nuova Zelanda / Irlanda
Selvaggina - *Wild* - Austria / Svizzera
Pollo - *Huhn* - Italia / Svizzera
Maiale - *Schwein* - Italia / Svizzera
Orata - *Goldbrasse* - Italia / Grecia
Gamberi - *Garnelen* - Ecuador/Argentina
Salmone - *Lachs* - Norvegia
Acciughe - *Sardellen* - Spagna
Triglia - *Meerbarbe* - Italia
Seppia mediterranea - *Mittelmeer-Tintenfisch* - Italia
Tonno - *Thunfisch* - Italia
Cozze - *Muscheln* - Italia

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa

Alle Preise verstehen sich in CHF, MwSt inklusive

„NON ESISTE NULLA CHE
NON POSSA ESSERE
RISOLTO CON UN SORRISO
E UN BUON PASTO“

„ES GIBT NICHTS, WAS
NICHT MIT EINEM LÄCHELN
UND GUTEM ESSEN ZU
LÖSEN IST.“

* * *

ANONIMO



+41 (0) 91 745 10 42



restaurant@camping-miralago.ch



ristorantealfienile



Via Roncaccio 20 - 6598 Tenero