

# 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

# INSALATE

## L'INSALATA NIZZARDA

CHF 16

**con tonno, uova sode, patate, fagiolini, peperoni e olive nere**

*Salat Niçoise mit Thunfisch, gekochten Eiern, Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika und schwarzen Oliven*

## LA CAPRESE

CHF 17

**con mozzarella di bufala**

*Caprese-Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella*

## LA CAESAR SALAD

CHF 20

**con pollo, lattuga romana, scaglie di grana, pancetta, crostini di pane e salsa di acciughe frullate, senape e olio**

*Caesar Salad mit Poulet, Römersalat, Parmesan-Flocken, Speck, Brotcroutons und einer Sauce aus Sardellen, Senf und Öl*

## L'INSALATA MISTA

CHF 9

**con salsa italiana o francese fatte in casa**

*mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce*

## L'INSALATA VERDE

CHF 6

**con salsa italiana o francese fatte in casa**

*mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce*

# ANTIPASTI

## IL GAZPACHO

CHF 18

**con gamberi scottati**

*Gazpacho mit gebratenen Garnelen*

## IL POLPO

CHF 19

**scottato con insalata di patate**

*Gebratener Oktopus mit Kartoffelsalat*

## L'ARROSTO

CHF 19

**di vitello con salsa agrodolce e chips di patate**

*Kalbsbraten mit süß-saurer Sauce und Kartoffelchips*

## LA TARTARE

CHF 21

**di vitello al pepe rosa, olive taggiasche, burrata e crumble di chorizo**

*Kalbstatar mit rosa Pfeffer, Taggiasca-Oliven, Burrata und Chorizo-Crumble*

## PRIMI PIATTI

### LE FETTUCCINE

CHF 22

**fatte in casa con capesante, emulsione di prezzemolo, olio di nocciole e alga wakame**

*Hausgemachte Fettuccine mit Jakobsmuscheln, Petersilienemulsion, Haselnussöl und Wakame-Alge*

### LE CHITARRINE

CHF 21

**alle vongole con pasta fresca fatta in casa**

*Hausgemachte Chitarrine (Art von Spaghetti) mit Venusmuscheln*

### IL RISOTTO

CHF 23

**con büsción di mucca della valle di Muggio, petto di quaglia e carbone vegetale**

*Risotto mit Kuh-Büsción aus dem Muggiotal, Wachtelbrust und eine Prise Aktivkohle*

### LA LASAGNA

CHF 20

**tradizionale fatta in casa**

*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

### LA PICAÑA

CHF 33

**con emulsione di peperoni affumicati**

*Picaña mit geräucherter Paprika-Emulsion*

### IL FILETTO

CHF 33

**di maiale iberico con salsa all'aglio nero, patate rosolate e verdure**

*Iberisches Schweinsfilet mit Sauce vom schwarzen Knoblauch, gebratenen Kartoffeln und Gemüse*

### L'OSSOBUCO

CHF 32

**di vitello con risotto allo zafferano**

*Kalbshaxe mit Safranrisotto*

### 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'HAMBURGER GOURMET

CHF 26

**di fassona con purè di melanzane, pomodori secchi e provola, servito con patatine fritte**

*Rindsburger mit Auberginenpüree, getrockneten Tomaten, Provola-Käse und Pommes frites*

### IL SALMONE CROCCANTE

CHF 30

**con latte di cocco, spezie e germogli di soia**

*Knuspriger Lachs mit Kokosnussmilch, Gewürzen und Sojasprossen*

### IL FRITTO

CHF 26

**di calamari, gamberi e verdure**

*Frittierte Tintenfische, Garnelen und Gemüse*

## ASIA SPECIAL

### PAPAYA SALAD

CHF 20

**Papaya verde con pesto di gamberetti essiccati, arachidi, peperoncino piccante, lime e pomodorini**

*Güne Papaya mit Garnelen, Thai-grünen Bohnen und einem Dressing aus getrockneten Krevetten, Erdnüssen, scharfen Chilis, Limetten und Kirschtomaten*

### PAD THAI

CHF 24

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

*Reisnudeln mit Garnelen, Tamarindenkonzentrat, Zucker, Erdnüsse, Limette, scharfem Chili und Sojasprossen*

### KHAO PAD

CHF 26

**Riso fritto con pollo o gamberi e salsa thai al curry**

*Reis mit Hähnchen oder Schrimps mit Curry-Thaisauce*

## KIDS

### 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*

### SALSICCIA E FRIARIELLI

CHF 19

**Bianca con salsiccia, friarielli, provola affumicata**

*Weisse Basis mit Wurst, friarielli und Geräucher Provola*

### 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*

### CAPRICCIOSA

CHF 20

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

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

### BRESAOLA

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella, bresaola, Grana e rucola**

*Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucola*

### TIROLESE

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e uovo**

*Tomatensauce, Mozzarella, Südtiroler-Speck, Zwiebeln und Ei*

### BULLDOZER

CHF 22

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

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

**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

### IL BROWNIE

CHF 11

**al cioccolato con cream cheese alla fava tonka**

*Schokoladen-Brownie mit Tonkabohnen-Cream Cheese*

### LA PANNA COTTA

CHF 11

**agli arachidi con salsa al cioccolato fondente e  
caramello salato**

*Erdnuss Panna Cotta mit dunkler Schokoladensauce und  
gesalzenem Karamell*

### LA CRÈME BRÛLÉE

CHF 11

**servita con una pallina di gelato alla vaniglia**

*Crème Brûlée mit einer Vanilleeiskugel*

### LA ZUPPETTA

CHF 11

**di pesca gialla e passion fruit con semifreddo  
alla ricotta e scaglie di cioccolato**

*Gelbe Pfirsich-Maracuja-Creme mit halbgefrorenem  
Ricotta und Schokoladensplittern*

### LA SELEZIONE DI FORMAGGI

CHF 10

**formaggi ticinesi accuratamente scelti dallo Chef**

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

## COPPE

### DÄNEMARK

CHF 12

**Tre palline di vaniglia, panna e topping al cioccolato**

*Drei Kugeln Vanilleglace, Schokoladentopping und Schlagrahm*

### EISKAFFEE

CHF 13

**Due palline di mocca, una di vaniglia, panna e un caffè espresso**

*Zwei Kugeln Mocca, eine Kugel Vanilleglace, Schlagrahm und Espresso*

### BANANA SPLIT

CHF 13

**Tre palline di vaniglia, una banana, panna e topping al cioccolato**

*Drei Kugeln Vanilleglace, eine Banane, Schlagrahm und Schokoladentopping*

### ROMANOFF\*

CHF 14

**Due palline di vaniglia, una di fragola, fragole fresche, topping alla fragola e panna**

*Zwei Kugeln Vanilleglace, eine Kugel Erdbeer, frische Erdbeeren, Erdbeertopping und Schlagrahm*

\*Prodotto stagionale - Saisonbedingt

# GELATI

## GELATI

CHF 3.-\*

**Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Mocca,  
Stracciatella e Pistacchio**

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella,  
und Pistazien*

## SORBETTI



CHF 3.-\*

**Limone e Lampone**

*Zitron- und Himbeeresorbet*

## SUPPLEMENTI / ZUSCHLAG

**Panna, topping al cioccolato, alla fragola o al  
caramello**

CHF 1.--

*Schlagrahm, Schokoladen- Erdbeer-  
oder Karamelltopping*

**Vodka, Baileys, Grappa**

CHF 5.--

\*Prezzo a pallina / Preis pro Kugel

# PER FINIRE IN BELLEZZA

## VINO DOLCE

**Moscato**

**1 DL**

CHF 5

## WHISKY & SCOTCH

**4 CL**

<b>Ballantines</b>	Finest Blend Scotch Whisky	40%	CHF 8
<b>Jack Daniel's</b>	Tennessy Sour Malt Whisky	40%	CHF 8
<b>Talisker 10 years</b>	Single Malt Scotch Whisky	45.8%	CHF 12
<b>Dalwhinnie 15 years</b>	Highland Single Malt Scotch Wishky	43%	CHF 12
<b>Ardbeg TEN</b>	Islay Single Malt Scotch Whisky	46%	CHF 15
<b>Oban 14 years</b>	Single Malt Scotch Whisky	43%	CHF 15
<b>Lagavulin 16 years</b>	Islay Single Malt Scotch Whisky	43%	CHF 16
<b>Glenmorangie Nectar D'or</b>	Highland Single Malt Scotch Whisky	46%	CHF 16
<b>Jameson Est 1780</b>	Triple Distilled Irish Whisky	40%	CHF 23

## COGNAC

**4 CL**

<b>Hennessy</b>	Very Special Cognac	40%	CHF 10
<b>Martell</b>	Fine Cognac	40%	CHF 10

**Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa**  
*Alle Preise verstehen sich in CHF, MwSt Inklusiv*

# APERITIVI & LONGDRINKS

## ANALCOLICI ALKOHOLFREI

<b>San Bitter rosso/bianco</b> 0.1 dl	CHF 5
<b>Crodino</b> 0.1 dl	CHF 5
<b>Passion Bitter</b> San Bitter rosso, sciroppo al frutto della passione	CHF 5

## APERITIVI APERITIF

<b>Campari Soda</b>	CHF 6
<b>Gespritzter Weisswein</b> Süss oder Sauer	CHF 7
<b>Mimosa</b> Prosecco e succo d'arancio	CHF 7
<b>Mon Amour</b> Prosecco, sciroppo al lampone e lime	CHF 9
<b>Campari Spritz</b> Campari bitter, prosecco e soda	CHF 9
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco e soda	CHF 9
<b>Hugo</b> Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, lime e soda	CHF 10
<b>Campari Orange</b> Campari e succo d'arancio	CHF 10
<b>Americano</b> Campari, Martini rosso e soda	CHF 12
<b>Negroni</b> Campari, Martini rosso e Gin	CHF 12

## CLASSIC LONGDRINKS

<b>Tequila Sunrise</b> Tequila bianca, succo d'arancio e sciroppo di granatina	CHF 12
<b>Gin* Tonic o Lemon</b> Gordon's e acqua tonica o limonata	CHF 12
<b>Wodka Tonic o Lemon</b> Absolut Wodka e acqua tonica o limonata	CHF 12
<b>Cuba Libre</b> Rum scuro, coca-cola e lime	CHF 12
<b>Mojito</b> Rum bianco, zucchero di canna, menta, lime e soda	CHF 12
<b>Caipirinha</b> Cachaça, lime e zucchero di canna	CHF 13
<b>Strawberry Caipiroska</b> Wodka, fragole, lime e zucchero	CHF 14

## SPECIALS

<b>Miralago Cooler</b> Wodka, lime, succo d'arancio e sciroppo al mango	CHF 15
<b>Summer Time</b> Cachaça, succo d'ananas e sciroppo di passion fruit	CHF 15