



Carte du Restaurant “Fiore di pietra”

Hors d'œuvre

CHF

Charcuterie mixte tessinoise, gressins feuilletés au sésame, jardinière de légumes maison aux parfums du Generoso	25.00
Fromages de nos vallées, confitures de notre production et pain aux noix	26.00
Terrine de foie de poulet et lapin, yaourt, compote de fruits rouges et pain aux raisins secs	24.00
Corégone blanc en matelote (frit et mariné), garni aux petits légumes et ses arômes	25.00
 Ragoût de courgettes croustillantes, petite salade de saison, fondant aux carottes et truffe noir	23.00


Entrées

Risotto Vialone nano, luganiga (saucisse tessinoise), réduction au Merlot garni avec paillettes de Sbrinz frit et croustillant (min. deux personnes)	25.00
Petits gnocchis de pommes de terre au cacao, ragoût de sanglier et pistaches, réduction à l'orange	26.00
Spaghetti de pâtes fraîches avec ragoût de truite, écrevisses de rivière et poireaux fins, mousse aux myrtilles et grappa	28.00
Raviolis de pâtes fraîches au braisé avec leur sauce, petites feuilles de lard et romarin	26.00
 Gnocco de tofu et petits légumes, crème de navets rouges, safran liquide	25.00
Minestrone de légumes à la tessinoise avec mortadelle sautée	15.00



Plats principaux de terre et d'eau

CHF

Broche de bœuf braisé au vin rouge, polenta souple et croustillante du moulin de Bruzella	42.00
Magret de canard au genièvre et sa foie en terrine avec légumes de saison	40.00
Cochon de lait en cuisson douce, luganiga, ramequin de fenouils et petits légumes croustillants	38.00
Filet de bœuf grillé, ratatouille de légumes et fondant aux oignons rouges	45.00
Filet de brochet au vin blanc, lentilles, petites tomates et thym	42.00
 Quinoa et tofu aux herbes, tartare de tomates cerise et crème de courgettes au vinaigre parfumé à la menthe	34.00

Dessert

Chocolat, chocolat et chocolat (moelleux, parfait glacé, mousse)	18.00
Mousse au chocolat blanc avec "farina bóna" (farine de maïs rouge) de la Vallée Onsernone garnie de petites perles glacées aux framboises	18.00
Tarte de pain tessinoise, moelleux aux pignons de pin, gouttes d'amaretto et orange	16.00
Tarte feuilletée à la crème de fromage tessinois et fondant à la mangue	18.00
Composition de fruits	15.00
Mosaïque de desserts	20.00



Pour les petits

CHF

Assiette de pâtes sauce tomate

18.00

Blanc de poulet pané et pommes frites

25.00

Glace coupe (vanille ou chocolat)

8.00

Menu complet pour enfants

43.00