



RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Dear Guest, welcome to the "Fiore di pietra" Restaurant!
You are about to start a slow-food dining experience. For this reason, we kindly ask you to be patient, so as to allow us to offer you the excellence of our dishes which are freshly cooked with passion, professionalism and competence.

*Cher Client, bienvenue au Restaurant "Fiore di pietra"!
Vous êtes sur le point de commencer une expérience inoubliable de slow-food.
Pour cette raison, nous vous prions de patienter au fin de vous offrir l'excellence de notre cuisine. Tous nos plats sont préparés à la minute avec passion, professionnalisme et compétence.*

-
Any food restriction can be discussed with the restaurant Manager.

En cas d'exigences alimentaires spécifiques, s'adresser à notre chef de salle.



VEGETARIAN

CHF

APPETIZERS / HORS-D'ŒUVRE

LOCAL TRADITION / LA TRADITION

Selection of cold cuts and cheeses, nut bread, homemade pickles and chutneys

Assortiment de charcuterie et de fromages, pain de mie aux noix,

jardinière de légumes et confiture maison

26.00

SALAD AND FRUIT / SALADE FRUITÉE



Spring salad, seasonal fruits, Buscion soft cheese, bread croutons

Salade de jeunes pousses, fruits de saison, Büsción (fromage frais à pâte molle), croûtons

24.00

BEEF AT HIGH ALTITUDE / TARTARE DE BŒUF DE HAUTE ALTITUDE HACHÉ AU COUTEAU

Beef fillet, porcini mushroom powder, lettuce, rosemary, red onions,

saffron mayonnaise and polenta chips

Filet de bœuf, poudre de cèpes, laitue, romarin, oignons rouges,

mayonnaise au safran et chips de polenta

25.00

"THE BIG TROUT"

Marinated trout, smoked almonds, celery, raspberries and matcha-tea breadstick

Truite marinée, amandes fumées, céleri, framboises et gressins au thé matcha

26.00



CHF

FIRST COURSES / PREMIERS COURS

RICE, PERCH, LIQUORICE AND LOVAGE / RIZ, PERCHE, RÉGLISSE ET LIVÈCHE

Risotto with perch, drops of liquorice and lovage cream

(For at least two people with a 25-minute wait. Price per person)

Risotto à la perche, perles de réglisse et crème de livèche

(Minimum 2 personnes; attente de 25 minutes. Prix par personne)

52.00

THE SEA ON GENEROSO / POISSON FAÇON GENEROSO

Homemade squid ink spaghetti, cherry tomatoes and goat cheese sprinkle

Spaghetti (pâtes fraîches) à l'encre de seiche, poulpe, tomates et glace au fromage de chèvre

28.00

DUCK, MUSHROOMS AND DUCK / CANARD ET CHAMPIGNONS

Ravioli filled with porcini mushrooms, ragout and marinated duck, drops of pineapple

Ravioles aux cèpes, ragoût de canard mariné, perles d'ananas

26.00

GNOCCHI: ROMA-MONTEGENEROSO

Semolina gnocchi with diced vegetables, melting Alp cheese, Merlot-wine reduction

Gnocchi de semoule aux confettis de légumes, fondant au fromage des Alpes, réduction au merlot

24.00



VEGETABLES AND MEAT / POTAGER CHARCUTIER

Vegetable minestrone with tossed liver mortadella

Minestrone de légumes à la mortadelle de foie tessinois revenue à la poêle

16.00



CHF

SECOND COURSES – EARTH AND WATER / SECONDS PLATS – ENTRE TERRE ET MER

THE CLASSIC / LE CLASSIQUE

Beef skewer, with soft and crunchy local polenta from the Bruzella mill
Brochette de bœuf braisé, polenta moelleuse et croquant du moulin de Bruzella 40.00

VEAL / LE VEAU

Slow-cooked veal with crusted sweetbreads, cauliflower cream,
liquorice, baby carrots, raspberries and spinach
*Collier de veau cuisson lente et ris de veau panés, crème de chou-fleur,
régliasse, mini-carottes, framboises et épinards* 42.00

WILD GAME MEAT / LE GIBIER

Venison loin, Ticino blue cheese and pecan nuts, dried apricots, small vegetables and blueberry sauce
Faux-filet de cerf, bleu du Tessin et noix de pécan, abricots secs, petits légumes et sauce aux myrtilles 45.00

FISH AND BUFFALO / LE POISSON... AVEC BUFALA MOZZARELLA

Chamomile-breaded char, black-eyed peas, zucchini, mint and smoked liquid buffalo mozzarella
*Omble chevalier pané à la camomille, haricots à l'œil noir, courgettes,
menthe et mozzarella di bufala fumée* 42.00

NO MEAT... NO FISH / NI VIANDE... NI POISSON

Tofu, potato and lentil burgers, seasonal Mesclun, currant and black sesame mayonnaise
*Boulettes de tofu, pommes de terre et lentilles, salade mélangée de saison,
mayonnaise aux groseilles et au sésame noir* 34.00





CHF

INSALATE / SALATE

Verde <i>Grüner Salat</i>	09.50
Pomodori <i>Tomatensalat</i>	09.50
Pomodori ciliegino <i>Cherry-Tomaten-Salat</i>	10.50
Mista <i>Gemischter Salat</i>	09.50
Formentino <i>Nüsslisalat</i>	09.50
Rucola <i>Rucola</i>	09.50



CHF

MEAT TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION VIANDE

BEEF AT HIGH ALTITUDE / TARTARE DE BŒUF DE HAUTE ALTITUDE HACHÉ AU COUTEAU

Beef fillet, porcini mushroom powder, lettuce, rosemary, red onions,
saffron mayonnaise and polenta chips

*Filet de bœuf, poudre de cèpes, laitue, romarin, oignons rouges,
mayonnaise au safran et chips de polenta*

DUCK, MUSHROOMS AND DUCK / CANARD ET CHAMPIGNONS

Ravioli filled with porcini mushrooms, ragout and marinated duck, drops of pineapple

Ravioles aux cèpes, ragoût de canard mariné, perles d'ananas

THE CLASSIC / LE CLASSIQUE

Beef skewer, with soft and crunchy local polenta from the Bruzella mill

Brochette de bœuf braisé, polenta moelleuse et croquant du moulin de Bruzella

Buscion soft cheese from the Muggio Valley

Fresh, soft cow-milk cheese with a fat content of 50%

Büsción de la vallée de Muggio

Fromage frais à base de lait de vache à 50% de matière grasse

Lukewarm apple tart with fiordipanna icecream

Chausson tiède à la compote de pommes et glace à la fleur de crème

90.00 p.p

The whole menu is intended for the whole table

Valable uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table



CHF

FISH TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION POISSON

"THE BIG TROUT"

Marinated trout, smoked almonds, celery, raspberries and matcha-tea breadstick
Truite marinée, amandes fumées, céleri, framboises et gressins au thé matcha

THE SEA ON GENEROSO / POISSON FAÇON GENEROSO

Homemade squid ink spaghetti, cherry tomatoes and goat cheese sprinkle
Spaghetti (pâtes fraîches) à l'encre de seiche, poulpe, tomates et glace au fromage de chèvre

FISH... AND BUFFALO / LE POISSON... AVEC BUFALA MOZZARELLA

Chamomile-breaded char, black-eyed peas, zucchini, mint and smoked liquid buffalo mozzarella
Omble chevalier pané à la camomille, haricots à l'œil noir, courgettes, menthe et mozzarella di bufala fumée

... waiting for dessert...

... *En attendant le dessert...*

Wild berries Romanoff

Fruits des bois à la Romanoff

90.00 p.p

The whole menu is intended for the whole table

Valable uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table.



CHF

SALADS / SALADES

Green <i>Verte</i>	09.50
Tomato <i>De tomates</i>	09.50
Cherry tomatoes <i>De tomates cerises</i>	10.50
Mixed <i>Mêlée</i>	09.50
Valerian <i>Doucette</i>	09.50
Rucola <i>Roquette</i>	09.50



CHF

FOR THE LITTLE ONES POUR LES PETITS

Pasta with tomato sauce <i>Assiette de pâtes sauce tomate</i>	18.00
Breaded chicken breast with French fries <i>Blanc de poulet pané et pommes frites</i>	25.00
Ice cream (vanilla or chocolate) <i>Glace coupe (vanille ou chocolat)</i>	8.00
Full children's menu Menu complet pour enfants	43.00

COUNTRY OF ORIGIN OF MEAT / ORIGINE DES VIANDES

Beef: Switzerland/Ireland - Poultry: Switzerland/Italy/Brasil/France - Game: Poland/Switzerland/Austria
Pork: Switzerland/Germany - Lamb: New Zealand/Australia/France - Cold Cuts: Switzerland/Italy
Bœuf : Suisse/Irlande - Volaille : Suisse/Italie/Brésil/France - Gibier : Pologne/Suisse/Autriche
Porc : Suisse/Allemagne - Agneau : Nouvelle Zélande/Australie/France - Charcuterie : Suisse/Italie

Origin of the fish / Provenance des poissons

Char: Iceland; Black cuttlefish: Italy; Curled octopus: FAO 57-71; Perch: Estonia/Russia
Omble chevalier: Islande; Noir de seiche: Italie; Poulpe: FAO 57-71; perche: Estonie/Russie

Allergen information / Allergènes

ALLERGEN INFORMATION: Dear guests, if you suffer from an allergy or food intolerance and wish more detailed information about our dishes and drinks, please let us know. We will be happy to advise you.

ALLERGÈNES: Cher client, si vous avez des allergies alimentaires et / ou des intolérances, veuillez-vous renseigner avec notre personnel sur nos mets et boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



BEVERAGES / BOISSONS



CHF

BEVERAGES / BOISSONS

Still water 50cl (carafe) / Eau naturelle 50 cl (carafe)	4.00
Sparkling water 50cl (carafe) / Eau gazeuse 50 cl (carafe)	4.00
Still water 1Lt (carafe) / Eau naturelle 1Lt (carafe)	5.00
Sparkling water 1Lt (carafe) / Eau gazeuse 1Lt (carafe)	5.00
San Pellegrino	8.00
Sprite 50cl	5.00
Gazzosa al limone 33cl	4.50
Gazzosa al mandarino 33cl	4.50
Rivella blu 50cl	5.00
Rivella rossa 50cl	5.00
Coca Cola 50cl	5.00
Coca Cola zero 50cl	5.00
Sinalco Originale 50cl	5.00
Lipton Tè freddo limone 50cl	5.00
Lipton Tè freddo pesca 50cl	5.00
Ramseier Succo di mele 50cl	5.00
Ramseier Schorle mele 50cl	5.00



CHF

Beverage / Boissons

Succo di pera 33cl	4.50
Succo di pesca 33cl	4.50
Michel Bodyguard 33cl	4.50
Succo d'arancia fresco 20 dl	5.00

Hot drinks / Boissons chaudes

Assorted teas <i>Divers thés</i>	4.50
Large coffee, with milk or cream <i>Grande tasse de café avec lait ou crème</i>	5.00
Large coffee, corretto (coffee plus liqueur) <i>Grande tasse de café corretto</i>	5.50
Espresso	3.00
Espresso "corretto"	3.80
Small Ginseng coffee <i>Petite tasse de café Ginseng</i>	3.50
Large Ginseng coffee <i>Grande tasse de café Ginseng</i>	4.50
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	5.00
Small barley coffee <i>Petite tasse de café d'orge</i>	3.50
Large barley coffee <i>Grande tasse de café d'orge</i>	4.50
Decaffeinated <i>Décaféiné</i>	3.50
Caotina	4.50
Ovomaltine	4.50



CHF

Beers / Bières

Feldschlösschen 33 cl	5.00
Heineken 33 cl	5.00
Terra Matta Bisbino	6.00
Ceres	6.00
Birre senz'alcool	5.00
Birra alla spina 33 cl	5.00
Panaché 33 cl	5.00

Grappe - Spirits - Bitter liqueurs / Grappa - Alcools - Eaux de vie

Amaro Generoso	8.00
Cynar 4cl	8.00
Montenegro 4cl	8.00
Ramazotti 4cl	8.00
Maraschino 4cl	8.00
Baileys 4cl	8.00
Gin 4cl	8.00
Limoncello 4cl	8.00
Ratafià 2cl	8.00
Vodka 4cl	8.00
Grappe; vinaccia, Kirsch, Williams 2cl	8.00
Appenzeller 4cl	8.00
Jegermeister 4cl	8.00



	CHF
Fernet 4cl	8.00
Amaretto di Saronno 2cl	8.00
Nocino 4cl	8.00
Cognac 2cl	8.00
Vecchia Romagna 2cl	8.00
Whisky 2cl	8.00
Aperitifs	
Gin Tonic	9.00
Campari Orange	9.00
Crodino analcolico	8.00
Campari soda	8.00
Bitter Campari	8.00
Spritz	12.00
Sanbitter rosso	8.00
Sanbitter bianco	8.00

Aperitifs served with assorted snacks.

Apéritifs servis avec différents amuse-bouche.

EVENTS - EVÉNEMENTS 2019

LUNCH - DÉJEUNER

21.04.19 - 22.04.19

Easter and Easter Monday – Pâques et Lundi de Pâques

12.05.19

Mother's Day – Fête des mères

01.08.19

Swiss National Day – Fête Nationale Suisse

15.08.19

Feast of the Assumption – Assomption

DINNER – DÎNER

From – du 04.05.19

Saturday evening – Samedi soir

A mesmerizing and panoramic Saturday night! - Samedi soir magnétique et panoramique!

25.05.19

Ticino evening with the band „Tri Per Dü“ – Soirée tessinoise avec le groupe „Tri Per Dü“

21.06.19

Up in the air evening... - Soirée dans les nuages ...

20.09.19

Oktoberfest at 1704 metres! - Oktoberfest à 1704 mètres d'altitude!

18.10.19

Knock, knock...Autumn is at the door - Toc, toc... L'automne frappe à la porte