



RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Cuisiner, c'est partager

Il y a quelque chose de profondément satisfaisant à partager un repas. Manger en compagnie est l'une des expériences humaines les plus anciennes et les plus fondamentalement unificatrices.

Le Ristorante Internazionale propose à ses clients des plats typiques de la cuisine tessinoise, où la fraîcheur et la saisonnalité des produits jouent un rôle essentiel.

Notre menu meze, quant à lui, incarne notre esprit convivial.

Ces accompagnements typiques de la cuisine levantine sont spécialement conçus pour être partagés entre les convives.

Ils sont particulièrement adaptés pour commencer un repas ou comme accompagnement de plats principaux tels que la viande et le poisson.

Pour la cuisson de nos viandes, nous utilisons des fours spéciaux capables d'atteindre une température de 800°C.

Ce choc thermique permet aux pores de la viande de se refermer immédiatement, ce qui a pour effet de concentrer tous les jus et les saveurs dans le plat.

Afin de souligner la territorialité et de soutenir les exploitations agricoles de la région, la plupart des légumes utilisés dans notre cuisine sont cultivés dans le périmètre du "parc Piano di Magadino".

Enfin, notre carte des vins vous permettra d'accompagner votre dîner comme il se doit, en vous permettant de voyager à travers le Tessin et l'Italie voisine.

Profitez de votre repas.





RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Cooking is sharing

There is something deeply satisfying about sharing a meal. Eating in company is one of the oldest and most fundamentally unifying human experiences.

The Ristorante Internazionale offers its customers some of the typical dishes of Ticino cuisine, where the freshness and seasonality of the products play a key role.

Our meze menu, on the other hand, encapsulates our convivial spirit. The typical side dishes of Levantine cuisine are specially designed to be shared between guests.

They are particularly suitable to start a meal or as a side dish to main courses such as meat and fish.

For cooking our meats, we use special ovens capable of reaching a temperature of 800°C.

This thermal shock allows the pores of the meat to close immediately, as a result all the juices and flavors will concentrate within the dish.

In order to emphasize territoriality and to support the region's farms, most of the vegetables used in our cuisine are grown within the perimeter of the "Piano di Magadino Park".

Finally, our wine list will allow you to accompany your dinner as it deserves, allowing you to travel throughout Ticino and neighboring Italy.

Enjoy your meal.



Meze

Meze froide à partager – Cold Meze to share

Taboulé – Salade de bulgur avec persil, citron et huile d'olive – 8

Bulgur salad with parsley, lemon and olive oil (1a)

Crème d'avocat au yaourt tessinois, basilic et piment rouge – 7

Avocado cream with Ticino yoghurt, basil and chili pepper (7a)

Pita avec yaourt tessinois et ail – 7

Pita with Ticino yoghurt and garlic (1a, 7a, 8a)

Salade verte et rouge avec croûtons de falafel, fenouil, asperges, tomates cerises, carottes et sa vinaigrette aux agrumes. – 9

Green and red salad with falafel croutons, fennel, asparagus, cherry tomatoes, carrots and its citrus vinaigrette (1a, 8a, 11a)

Caprese de buffle avec betteraves braisées – 7

Buffalo caprese with braised beetroot (7a)

Couscous aux herbes fraîches, dattes, carottes et céleri – 8

Couscous with fresh herbs, dates, carrots and celery (1a, 9a)

Olives Kalamata et Taggiasca avec fromage frais de chèvre tessinois – 8

Kalamata and Taggiasca olives with Ticino goat cheese (7a)

Salade de lentilles rouges au lait de coco, curcuma et courgettes grillées – 8

Red lentil salad with coconut milk, turmeric and grilled zucchini (7b, 8b, 9a)



Meze chaude à partager – Warm Meze to share

Bâtonnets de Haloumi frits avec sauce Amba – 9

Fried Haloumicheese sticks with Amba sauce (1a, 3a, 7a, 8b)

Houmous de pois chiches nature – 6

Natural chickpeas hummus (8a,11a)

Riz libanais au beurre – 6

Lebanese butter rice (1a, 7a)

Frites de patates douces au yaourt tessinois et grenade – 7

Sweet potato fries with Ticino yoghurt and pomegranate (7a)

Baba Ganoush – Crème d'aubergine tessinoise grillée au sésame – 7

Baba Ghanoush - Grilled Ticino aubergine cream with sesame (11b)



Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes – 6

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Brocoli rôtis avec graines de tournesol, basilic et citron vert – 6

Roasted broccoli with sunflower seeds, basil and lime (11b)

Pommes de terre rôties à la grecque avec olives de Kalamata et oignons – 7

Greek – style roasted potatoes with Kalamata's olive and onions



Entrées

Starters

Bruschettes avec caponata sicilienne, mozzarella burrata et basilic – 16

Bruschette with sicilian Caponata, burrata mozzarella and basil (1a, 7a, 9a)

75g Tartare de bœuf avec tomates séchées, olives et avocat – 18

Beef tartare with sun-dried tomatoes, olives and avocado

Œuf pané en double cuisson sur salade d'asperges et chips au parmesan – 14

Crispy double – cooked egg on asparagus salad and parmesan – cheese wafer (1a, 3a)

Crouton de polenta grillé avec fondue de fromages suisses, fanes de navets et poivron crusco. – 18

Grilled polenta crouton with Swiss cheeses fondue, turnip tops and crusco pepper (4a, 7a)

Charcuterie et fromages régionaux avec miel de châtaignier et pain pita – 24

Regional cold cuts and cheese with chestnut honey and pita bread (1a, 7a)

Tataki de thon au sésame avec sauce à la soja et agrumes – 22

140g Tuna and sesame tataki with soy and citrus sauce (6a, 11a)



Premiers cours

First courses

Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et luganighetta – 24

Polenta gnocchi with Ticino Merlot and luganighetta (1a, 7a)

Ravioli frais à la ricotta, pesto de pistaches et courgette croquantes – 20

Fresh ravioli with ricotta, pistachio pesto and crispy courgette (1a, 7a, 8a)

Risotto au radicchio et au fromage bleu de chèvre – 23

Risotto with radicchio and blue goat cheese (7a)

Tagliatelle fraîches au ragoût blanc de lapin – 26

Fresh tagliatelle with white rabbit ragout (1a, 3a, 7a, 9a, 11b)

Paccheri avec ragoût de poissons et dattes tomates – 22

Paccheri with seafood ragout and dates tomatoes (1a, 4a, 2b)



Grill 800°C

Pendant la cuisson, la viande conserve sa saveur naturelle ainsi que celle du grill. Pour une finition personnalisée, utilisez notre mélange de sel aux herbes fait maison.

During cooking, the meat retains its natural flavour as well as that of the grill. For a personal finish, use our homemade herb salt mix.

Viande - Meat

180g "Chain Steak" de bœuf Suisse sélectionné à main – 27
Handselected Swissbeef "Chain Steak"

180g Filet de jeune vache suisse – 36
Tenderloin of young Swiss cow

Carré d'agneau en croûte de pistaches et coulis de fruits rouges – 33
Rack of lamb in a pistachio crust with red fruit coulis (8a)

180g Magret de canard (FR) avec sauce aigre-douce au mandarine – 25
Duck breast with mandarin sweet and sour sauce

Entrecôte de cheval – 22
Horse's entrecôte



Demi-poulet grillé (ferme agricole Claudio Guerra) avec sauce Tzatziki – 28
Grilled half chicken (farm Claudio Guerra) with tzatziki sauce (7a)

Accompagnez les propositions avec nos meze chauds et froids
Accompany the proposals with our hot and cold meze



Burgers & Cordon bleu

Internazionale – 23

180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef

Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef

Vegan – 21

« Viande végétalienne », avocat, tomate, oignon et végan mayo
“Vegan meat”, avocado, tomato, onion and vegan mayo

Cordon bleu tessinois avec luganighetta et fromage Leventina – 24

Ticinese cordon bleu with luganighetta and Leventina cheese (1a, 7a)

Pommes frites – 5

Poisson - Fish

Tranche de saumon grillé "Swiss Saumon Lostallo" aux agrumes aneth – 28

Slice of grilled salmon “Swiss Salmon Lostallo” with citrus fruits and dill

Tentacule de poulpe rôti sur crème de poivrons jaunes
et tomates braisées – 28

Roasted octopus tentacle on yellow pepper cream and braised tomatoes

Végétalien – Vegan

Falafel maison avec tomates braisées – 18

Home-made falafel with braised tomatoes (7a)

Bowl végétalienne avec lentilles rouges au lait de coco, halloumi, marrons,
edamame, falafel, mayo aux olives de Kalamata et grenade – 20

Vegan bowl with red lentils with coconut milk, halloumi, chestnuts,
edamame, falafel, Kalamata’s olives mayo and pomegranate (6a, 8a)



Dessert

Gâteau aux poires avec glace au yaourt grec et crumble aux noisettes – 10

Soft pear cake with Greek yoghurt ice cream and hazelnut crumble

(1a, 7a, 8a)

Tarte au chocolat parfumé à la cardamome avec cœur fondant
et glace à la vanille – 13

Cardamom-scented chocolate tartlet with a fondant heart and
vanilla ice cream (1a, 7a)

Tiramisu aux cacahuètes – 10

Peanut's tiramisu (1a, 5a, 7a)

Bavarois de nougat avec sablé croustillant – 10

Nougat Bavarian cream with crunchy sablé

(1a, 3a, 7a, 8b)

Sélection des desserts maison – 14

Selection of house desserts (1a, 7a, 3b, 8b)



Gâteau à la ricotta avec cannelle, sultanines, zestes d'agrumes et coulis à
l'orange – 9

Ricotta cake with cinnamon, sultanas, citrus peel and orange sauce (1a, 3a,
7a, 5b, 8b)

