



RISTORANTE INTERNAZIONALE

Levante & Grill 800°C

Sapori del Levante con prodotti del territorio

Lasciatevi coinvolgere dal nostro nuovo concetto, troverete una cucina dedicata alla regione storica del Levante e dove i sapori internazionali vengono creati con prodotti regionali.



La maggior parte delle verdure vengono coltivate nel perimetro del "Parco del Piano di Magadino", che si estende su una superficie di 22km². Ad inizio giugno viene anche proposto anche il "Piatto del Parco".

La cottura in forni da 800 °C permette alla carne di conservare il proprio sapore naturale, di sviluppare una crosta croccante e caramellata all'esterno e allo stesso tempo di rimanere succosa al suo interno.

Le meze calde e fredde sono i contorni tipici della cucina levantina e portano nel piatto i diversi sapori del Mediterraneo orientale.

Questo concetto unico vi permetterà di scegliere il piatto principale abbinandolo ai vostri contorni preferiti.

Tutti i palati verranno deliziati e la combinazione dei sapori vi porterà a continui nuovi viaggi gastronomici.

Un particolare accento è dato agli amanti della cucina vegetariana e vegana, le varie proposte offrono ampia libertà e fantasia per la composizione del proprio piatto.

L'idea è stata concepita in stretta collaborazione con lo Chef stellato Adrian Bühler.

Lasciatevi trasportare dai colori dei piatti e accompagnate il vostro pasto con un ottimo vino.





RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Die Aromen der Levante mit lokalen Produkten

Lassen Sie sich auf unser neues Konzept ein, Sie finden eine Küche, die der historischen Region der Levante gewidmet ist und in der internationale Aromen mit regionalen Produkten kreiert werden.



Der grösste Teil des Gemüses wird im "Parco del Piano di Magadino" angebaut, der sich über eine Fläche von 22 km² erstreckt. Anfang Juni wird auch der "Piatto del Parco" angeboten.

Durch das Garen im 800°C heissen Ofen behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack, entwickelt aussen eine knusprige und karamellierte Kruste und bleibt gleichzeitig innen saftig.

Die warmen und kalten Meze sind die typischen Beilagen der levantinischen Küche und bringen die unterschiedlichen Aromen des östlichen Mittelmeerraums auf den Teller.

Dieses einzigartige Konzept ermöglicht es Ihnen, das Hauptgericht zu wählen, indem Sie es mit Ihren Lieblingsbeilagen kombinieren.

Alle Feinschmecker werden begeistert sein und die Kombination der Aromen wird Sie zu immer neuen kulinarischen Reisen führen.

Ein besonderes Augenmerk wird auf Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche gelegt, die verschiedenen Vorschläge bieten viel Freiheit und Fantasie bei der Zusammenstellung Ihres Gerichts.

Die Idee entstand in enger Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Adrian Bühler.

Lassen Sie sich von den Farben der Gerichte mitreissen und begleiten Sie Ihr Essen mit einem ausgezeichneten Wein.



Grill 800°C

Durante la cottura la carne conserva il proprio sapore naturale come anche quello della griglia. Per una finitura personale, usate la nostra miscela di sale alle erbe fatta in casa.

Während des Garens behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack und den des Grills. Für ein persönliches Finish verwenden Sie unsere hausgemachte Kräutersalzmischung.

Carne - Fleisch

180g "Chain Steak" di manzo svizzero selezionato a mano – 27
Handverlesenes Schweizer Rindfleisch "Chain Steak"

180g Filetto di manzetta svizzera – 36
Filet von der Schweizer Jungkuh

Ribs di maiale svizzero di prima qualità cotte a bassa temperatura e grigliate a 800°C con la loro Chimichurri – 36 (8b, 10a)
Erste Qualität Schweizer Schweinribs, bei niedriger Temperatur gegart und bei 800°C gegrillt, serviert mit ihrem Chimichurri

200g Petto d'anatra (FR) – 27
con salsa agro al mandarino
Entenbrust mit Süß-saure Mandarinsauce (6a)

300g Dry aged Ribeye Steak – 45
Dry aged Ribeye Steak



Mezzo polletto grigliato (azienda agricola Claudio Guerra) – 28
Halbes Huhn gegrillt (Bauernhof Claudio Guerra)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde
Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze



Burgers

Internazionale – 23

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, Cheddar, bacon, avocado, pomodoro, lattuga dei ghiacci e salsa BBQ dello Chef
Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef (1a, 7a)

Vegano – 21

“Carne vegana”, avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana
“Veganer Fleisch”, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und vegane Mayo (1a, 6a)

Pommes frites – 5

Pesce - Fisch

180g Salmone „Swiss Alpine Lachs Lostallo“ cotto a bassa temperatura con limone e aneto – 28
Temperierter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Zitronen und Dill (4a)

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura e grigliati a 800°C – 27
Oktopus-Tentakel, bei niedriger Temperatur gekocht und bei 800°C gegrillt

Vegano - Vegan

Falafel della casa con pomodori brasati – 18
Hausgemachte Kichererbsenpuffer mit geschmorten Tomaten (7a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde
Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze



Summer Hits

Le nostre specialità

Cordon bleu ticinese con luganighetta e formaggio Leventina – 24

Tessiner Cordon bleu mit Luganighetta und Leventina Käse (1a, 7a)

Roastbeef di entrecôte svizzero servito con datterini e salsa tartara – 23

Entrecôte Roastbeef mit Dattelnomaten und Tartar-Sauce

Sottofesa di vitello tonnato – 22

Kalbhinterschnitt in Thunfischsauce (3a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde

Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze

Prosciutto crudo di Piora con melone e fichi – 29

Rohschinken aus Piora mit Melone und Feigen (7a)

Salumi e formaggi tipici della regione con miele di castagno e pane pita – 24

Regionaler Aufschnitt und Käse mit Kastanienhonig und Fladenbrot (1a, 7a)

Spaghetti alle vongole e scampi – 23

Spaghetti mit Venusmuscheln und Scampi (2a, 4a, 14a)

Gnocchi di polenta al Merlot del Ticino e luganighetta – 24

Polenta-Gnocchi mit Tessiner Merlot und Luganighetta (1a, 3a, 7a)



Bowls

Salmone scottato, couscous, datterini, crema di avocado, finocchi e arance – 22

Couscous, gebratener Lachs, Dattelntomaten, Avocadocreme, Fenchel und Orangen (1a, 7a, 9a)

Tonno scottato, riso libanese, datterini, dadolata di mango, cipolla rossa caramellata, yogurt greco e cetrioli – 23

Libanesischer Reis, gebratener Thunfisch, Dattelntomaten, Mango, karamellisierte rote Zwiebeln, Griechischer Joghurt und Gurke (1a, 7a)

Scaloppata di pollo, taboulé, verdure grigliate, crema di avocado, trevisana, datterini e tzatziki – 22

Taboulé, Hähnchenschnitzel, gegrilltes Gemüse, Avocadocreme, Trevisanasalat, Dattelntomaten und Tzatziki (1a, 7a)

Lenticchie rosse al latte di cocco, feta, datterini, edamame, falafel, mayo alle olive di Kalamata e melograno – 20

Rote Linsen mit Kokosnussmilch, Feta, Dattelntomaten, Edamame, Falafel, Kalamata-Oliven-Mayo und Granatapfel (7a, 7b, 8b, 9a)



Meze

Meze fredde da condividere - Kalte Meze zum Teilen

Crema di avocado con yogurt ticinese, basilico e peperoncino – 7

Avocadocrema mit Tessiner Joghurt, Basilikum und Chili (7a)

Pita con yogurt ticinese e aglio – 7

Fladenbrot mit Tessiner Joghurt und Knoblauch (1a, 7a, 8a)

Insalata verde e rossa con crostini di Falafel, ravanelli, mela verde, porro, cetrioli, feta e la sua vinaigrette all'arancia – 9

Gemischter Blattsalat mit Falafel-Croutons, Radieschen, grünem Apfel, Lauch, Gurke, Feta und Orangevinaigrette (11a)

Caprese di Bufala con melone Cantalupo e datterino ticinese – 9

Caprese mit Büffelmozzarella, Cantalupomelone und tessiner Datteltomaten (7a)

Couscous con erbe fresche, datteri, carote e sedano – 8

Couscous-Salat mit Kräutern, Datteln, Karotten und Stangensellerie (1a, 9a)

Olive di Kalamata e taggiasche con formaggio caprino ticinese marinato – 8

Kalamata- und Taggiascaoliven mit mariniertem Tessiner Ziegenkäse (7a)

Insalata di lenticchie rosse al latte di cocco, curcuma e zucchine grigliate – 8

Rotenlinsen - Salat mit Kokosnussmilch, Kurkuma und gegrillten Zucchini (7b, 8b, 9a)

75g Tartare di filetto di manzo con pomodori secchi, olive e avocado – 18

Rindsfilet - Tatar mit getrockneten Tomaten, Oliven und Avocado (3a, 10a)

Taboulé – Insalata di bulgur con prezzemolo, limone e olio d'oliva – 8

Taboulé, Bulgursalat mit Petersilie, Zitrone und Olivenöl (1a)



Meze calde da condividere - Warme Meze zum Teilen

Bastoncini di Haloumi fritti con salsa Amba – 9

Knusprige Haloumi Fritten mit Amba Sauce (1a, 3a, 7a, 8b)

Hummus al naturale con favette e cipolla caramellata al sommacco – 9

Hummus nature mit Saubohnen und karamellisierte Zwiebeln mit Sumach (8a, 11a)

Riso libanese al burro – 6

Libanischer Butterreis (1a,7a)

Patatine dolci fritte con yogurt ticinese e melograno – 7

Süßkartoffel Pommes frites mit Tessiner Joghurtsauce und Granatapfel (7a)

Baba Ganoush – Crema di melanzane ticinesi grigliate con sesamo – 7

Baba Ghanoush - Creme aus gegrillten Tessiner Auberginen mit Sesam (7a, 11a)



Verdure grigliate con una marinata di olio d'oliva alle erbe – 6

Grillgemüse an einer Kräuter-Olivenölmarinade

Risottino ai gamberi rossi, arancia, pistacchio e mentuccia – 8

Risottino mit Garnelen, Orange, Pistazien und Minze (2a, 4a, 7a, 8a)



Carta bambini

Spaghetti al pomodoro – 13

Spaghetti mit Tomatensauce (1a)

Penne alla bolognese – 14

Penne mit Fleischragout (1a)

Nuggets di pollo con patatine fritte e verdure – 13

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse (1a)

Bastoncini di pesce con riso e verdure – 16

Fischstäbchen mit Reis und Gemüse (1a, 4a)

Kids-burger con patatine fritte e verdure – 18

Kids-Burger mit Pommes Frites und Gemüse (1a, 7a, 11a)

Risotto con piselli – 14

Risotto mit Erbsen (7a)

Fino 14 anni / Bis 14. Jahre alt



Dessert

Cake al limone e pistacchio con salsa ai fiori d'arancio e gelato alla fragola – 10

Zitronen - Pistazincake mit Orangenblütensauce und Erdbeereis (1a, 7a)

Tortino al cioccolato al profumo di cardamomo con cuore fondente con gelato alla vaniglia – 13

Schokoladen - Kardamomkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1a, 7a)

Tiramisù al pistacchio greco – 10

Griechische - Pistazien-Tiramisu (1a, 7a, 8a)

Semifreddo alle fragole fresche con sbriciolata di croccante ai datteri – 12

Frischen Erdbeeren Semifreddo mit zerbröseltem Dattelkrokant (1a, 7a)

Selezione di dolci della casa – 14

Selektion der hausgemachte Nachspeisen (1a, 7a, 3b, 8b)

Frolla alla crema di ricotta, cannella, uvetta e scorza d'agrumi servita con coulis all'arancia – 9

Ricottakuchen mit Zimt, Sultaninen und Zitruschalen mit Orangensauce serviert (1a, 3a, 7a, 5b, 8b)

