



RISTORANTE  
**INTERNAZIONALE**  
Levante & Grill 800°C

---

## La cucina è condivisione

C'è qualcosa di profondamente soddisfacente nel condividere un pasto.  
Mangiare in compagnia è una delle esperienze umane più antiche e  
fondamentalmente unificanti.

Il Ristorante Internazionale offre ai propri clienti alcuni dei piatti tipici della  
cucina ticinese, dove la freschezza e la stagionalità dei prodotti giocano  
un ruolo fondamentale.

La nostra carta meze racchiude invece il nostro spirito conviviale.  
I contorni tipici della cucina levantina sono pensati appositamente per  
essere condivisi tra gli ospiti.

Queste proposte sono particolarmente indicate per iniziare un pasto o per  
fare da contorno a delle portate principali come carni e pesci.

Per la cottura delle nostre carni utilizziamo particolari forni in grado di  
raggiungere gli 800°C di temperatura.

Questo shock termico permette la chiusura immediata dei pori della  
carne, di conseguenza tutti i succhi e i sapori  
si concentreranno all'interno del piatto



Per dare importanza alla territorialità e per sostenere le aziende agricole  
della regione, la maggior parte delle verdure utilizzate nella nostra cucina  
vengono coltivate nel perimetro del  
"Parco del Piano di Magadino

La nostra carta vino, infine, vi permetterà di accompagnare la vostra cena  
come merita, permettendovi di viaggiare in tutto il Ticino  
e nella vicina Italia.

Buon appetito.





RISTORANTE  
**INTERNAZIONALE**  
Levante & Grill 800°C

---

## Kochen ist Teilen

Es hat etwas zutiefst Befriedigendes, eine Mahlzeit zu teilen.  
Gemeinsam zu essen ist eine der ältesten und grundlegendsten  
menschlichen Erfahrungen.

Das Ristorante Internazionale bietet seinen Gästen einige der typischen  
Gerichte der Tessiner Küche, bei denen die Frische und Saisonalität der  
Produkte eine wichtige Rolle spielen.

Unser Meze-Menü spiegelt unseren geselligen Geist wider.  
Die typischen Beilagen der levantinischen Küche sind speziell zum Teilen  
unter den Gästen gedacht.

Sie eignen sich besonders gut als Vorspeise oder als Beilage zu  
Hauptgerichten wie Fleisch und Fisch.

Zum Garen unseres Fleisches verwenden wir spezielle Öfen, die eine  
Temperatur von 800°C erreichen können.

Durch diesen Thermoschock schliessen sich die Poren des Fleisches  
sofort, wodurch alle Säfte und Aromen erhalten und  
In der Schale konzentriert bleiben.

Um die Territorialität zu betonen und die landwirtschaftlichen Betriebe der  
Region zu unterstützen, wird der Grossteil des Gemüses, das in unserer  
Küche verwendet wird, im Umkreis des Zentrums angebaut im  
"Piano di Magadino Park.

Schliesslich wird unsere Weinkarte es Ihnen ermöglichen, Ihr Abendessen  
so zu begleiten, wie es sich gehört und Sie durch das ganze Tessin reisen  
lassen und das benachbarte Italien.

Geniessen Sie Ihr Essen.



# Meze

---

## Meze fredde da condividere - Kalte Meze zum Teilen

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

Avocadocreme 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, finocchi, asparagi, pomodorini, carote e la sua vinaigrette agli agrumi – 9

Gemischter Blattsalat mit Falafel - Croutons, Fenchel, Spargel, Karotten, Cherry - Tomaten, und Orange – Vinaigrette (1a, 8a, 11a)

Caprese di Bufala con barbabietola brasata – 7

Bufala – Mozzarella mit geschmorte Rote Beete (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 Taggiasca - Oliven 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)

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 di ceci al naturale – 6

Kichererbsen-Hummus Nature (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

Broccoli arrostiti con semi di girasole, basilico e lime – 6

Gebratene Broccoli mit Sonnenblumenkernen, Basilikum und Limette (11b)

Patate arrosto alla greca con olive di Kalamata e cipolle – 7

Gebratene Kartoffeln mit Kalamata – Oliven und Zwiebeln



# Antipasti

---

## Vorspeise

Tris di bruschette con caponata siciliana, straccetti di burrata e basilico – 16  
Bruschette mit sizilianische Caponata, Burrata-Mozzarella und Basilikum  
(1a, 7a, 9a)

Uovo panato in doppia cottura su insalatina d'asparagi – 14  
e croccante al Parmigiano  
Paniertes Ei mit flüssigem Kern auf Spargel-Salat und knusprigem  
Parmesankäse – Chips (1a, 3a)

75g Tartare di filetto di manzo con pomodori secchi, olive e avocado – 18  
Rindsfilet – Tatar mit getrockneten Tomaten, Oliven und Avocado

140g Tataki di tonno rosso e sesamo con salsa di soia e agrumi – 22  
Roter Thunfisch – Tataki mit Sesam und Soja – Zitrusauce (6a, 11a)

Crostone di polenta grigliato con fonduta ai formaggi svizzeri, cime di rapa  
ripassate e peperone crusco – 18  
Gegrillte Polenta – Crouton mit schweizer Käsefondue, Rübenkopfälchen und  
Crusco - Paprika (4a, 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)



# Primi piatti

---

## Warme Eingänge

Ravioli freschi alla ricotta, pesto di pistacchio e zuccina croccante – 20

Frische Ravioli mit Ricotta, Pistazien – Pesto und knusprigen Zucchini

(1a, 7a, 8a)

Risotto al radicchio e formaggio blu di capra – 23

Risotto mit Radicchio und blauem Ziegenkäse (7a)

Tagliatelle fresche al ragù bianco di coniglio – 26

Frische Tagliatelle mit weiss Kaninchenragout (1a, 3a, 7a, 9°, 11b)

Gnocchi di polenta al Merlot del Ticino e luganighetta – 24

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

Paccheri al ragù di mare e datterini – 22

Paccheri mit Fischragout und Datteln – Tomaten (1a, 4a, 2b)



# 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

180g Petto d’anatra (FR) con salsa agro al mandarino – 25

Entenbrust mit Süß-saure Mandarinsauce

Carré d’agnello in crosta di pistacchio con coulis ai frutti rossi – 33

Lammkarree mit Pistazienkruste und Roten – Beeren – Coulis (8a)

200g Entrecôte di cavallo – 22

Pferd – Entrecôte



Mezzo polletto grigliato (azienda agr. Claudio Guerra) con salsa Tzatziki – 28

Halbes Hunh gegrillt (Bauernhof Claudio Guerra) mit Tzatziki – Sauce (7a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde

Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze



## Burgers & Cordon bleu

### 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, 9b)

Cordon bleu di maiale farcito con formaggio Leventina e luganighetta – 24  
Tessiner Schwein – Cordon bleu mit Luganighetta und Leventina Käse  
(1a, 3a, 7a)

### Pommes frites – 5

## Pesce – Fisch

Trancio di salmone “Swiss Lachs Lostallo” grigliato agli agrumi e aneto – 28  
Gegrilltes Lachs – Steak “Swiss Lachs Lostallo” mit Zitrusfrüchten und Dill

Tentacolo di polipo arrosto, crema di peperone giallo  
e pomodori brasati – 28

Oktopus – Tentakel bei 800°C gegrillt mit gelber Paprika – Creme und geschmortem Cherry – Tomaten

## Vegano – Vegan

### Falafel della casa con pomodori brasati – 18

Hausgemachte Kichererbsenpuffer mit geschmorten Tomaten (7a)

Bowl vegana con lenticchie rosse al latte di cocco, falafel, tofu affumicato, edamame, hummus di ceci al naturale, radicchio e maionese alle olive di Kalamata – 20

Bowl mit rote Linsen mit Kokosnussmilch, Edamame, Radicchio, geräuchert Tofu, Falafel, Hummus nature und Kalamata – Oliven – Mayo (6a, 8a)

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





# Dessert

---

Cake soffice alle pere con gelato allo yogurt greco e  
crumble alle nocciole – 10

Birnenkuchen mit griechischem Joghurteis und  
Haselnuss – Crumble (1a, 7a, 8a)

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 alle arachidi – 10

Erdnüssen – Tiramisù (1a, 5a, 7a)

Bavarese al torrone con sablé croccante – 10

Nougat – Bayerische Creme mit knusprigem Sablé (1a, 3a, 7a, 8b)

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 )

