

*Gentili ospiti,  
liebe Gäste*

Ab sofort verkaufen wir unsere Bellini Locanda Ticinese Spezialitäten auch zum „selber fertig kochen“ für zu Hause.

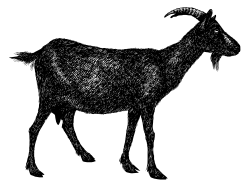
So können Sie unsere Spezialitäten auch zu Hause geniessen und vergessen uns nicht.

Wir haben sechs Menus inklusive Wein zusammengestellt. Die Menus sind immer für zwei Personen gerechnet. Sind sie vier Personen, so bestellen Sie einfach die doppelte Menge.

**Auch für das Aperitif gibt es feinste Tessiner Spezialitäten!**

Wir reifen in unserem eigenen Käsekeller über 50 Laibe Tessiner Alpkäse wie Piora, Robiei, Fieudo, Manegorio und Pontino. Diese Käse sind wirkliche Raritäten. Auch die Trockenfleischspezialitäten von Donato Mattioli aus Lavorgo in der Leventina dürfen dabei nicht fehlen.

Cordialmente  
Familie Pedrazzetti, Hoteliers - und unser ganzes Team



Bellini — Locanda Ticinese  
Hotel Continental-Park — Murbacherstrasse 4 — 6002 Luzern  
+41 41 228 90 50 — info@bellinilocanda.ch — www.bellinilocanda.ch

## *La cucina alpina - ieri e oggi*

### *MENU 1*

**Polpettine dalla Nonna Alice cun polenta** CHF 58.-  
4 Hacktätschli Bellini Locanda Ticinese  
vom Dexterrind von der Alp Rohr aus dem Entlebuch  
Polenta Nera vorgekocht und sautiertes Gemüse

**1 Flasche Il Chiosso Spanna** von Marco Arlunno, Ghemme

### *MENU 2*

**Brasato da manz cun verdüra** CHF 64.-  
Rinds-Brasato an kräftigem Merlotjus  
Polenta Nera und sautiertes Gemüse

**1 Flasche Loto Barrique**, Andrea&Roberto Ferrari, Stabio

### *MENU 3*

**Ragù da manz Dexeter cun purée da patat** CHF 59.-  
Ragout vom Dexter Rind der Alp Rohr im Entlebuch  
Kartoffelsock und sautiertes Gemüse

**1 Flasche Venegazzù della Casa**, Conte Loredan Gasparini, Veneto

### *MENU 4*

**Lüganighetta da Donato cun risot** CHF 58.-  
2 Stück Lügänighetta Schnecke - die Tessiner Meterwurst  
von Donato Mattioli aus Lavorgo in der Leventina  
Risotto vorgekocht dazu zum Fertigmachen Butter und Reibkäse

**1 Flasche Il Chiosso Ficorosso** di Marco Arlunno, Ghemme

# La cucina alpina - ieri e oggi

## MENU 5

**Malfatti al büter cun salvia e pign** *vegi* **CHF 55.-**

*Unsere Spezialität seit Jahren!*

Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt)  
an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen

**1 Flasche Due Vigne**, Merlot & Chardonnay, CAGI Giubiasco

## MENU 6

**Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!** **CHF 62.-**

Spinat – Pastablätter mit Bolognese und Béchamelsauce  
Hausgemacht

dazu erhalten Sie Béchamel- und Tomatensauce, Reibkäse

**1 Flasche Casimiro**, Tenimento del Ör, Arzo

## APERITIF

**Formag dal Alp Ticines cun salamin e vin** **CHF 35.-**

Von uns gelagerte Käse der Alpe Piora und Robiei

1 Stück Salametto nostrano von Donato Mattioli aus Lavorgo, Leventina

**1 Flasche Mirù Rossini**, Rosato Colli Novaresi

oder

**1 Flasche Charme**, Spumante Ticinese, Delea Losone

## Öffnungszeiten Bellini Negozio und Take Away:

Montag – Samstag: 10.00 – 14.00 Uhr / 17.00 – 21.00 Uhr

Bestellungen auch über Telefon 041 228 90 50

# La cucina alpina - ieri e oggi



*Bellini Spezialitäten  
für Zuhause  
zum selber Fertigmachen*