

Gentili ospiti, chers clients

Le Tessin est synonyme de soleil, de granit et d'énergie hydraulique, pour la grande diversité de la nature dans les longues vallées aux versants abrupts, pour le raisin, les châtaignes, mais aussi pour les palmiers. Une ambiance que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en Suisse. Les délicieux plats tessinois que nous vous servons sont pour la plupart issus de produits locaux. Nous sommes toujours à la recherche de nouveautés, pour vous surprendre, nos clients.

Au Bellini Locanda Ticinese, ces merveilles de la nature font partie de l'offre. Nous souhaitons vous présenter nos racines tessinoises de manière toujours renouvelée. Nous connaissons personnellement la plupart des producteurs tessinois et garantissons ainsi l'originalité et la qualité !

Sur notre carte, il y a toujours du fromage d'alpage au choix, bien affiné et prêt à être dégusté. Essayez le "Robiei" exquis du Val Bavona ou le "Piora", le roi des fromages tessinois de l'Alpe Piora, surplombant la Léventine, ainsi que d'autres alpages tessinois.

Savourez les plats que nous préparons avec notre chef de cuisine Bassem Ayad, toujours nouveaux et pleins de conviction et de l'enthousiasme pour les découvrir et les préparer ! Ou achetez directement les spécialités dans notre "**Bellini Negozio**", le magasin tessinois du restaurant, et savourez les spécialités chez vous.




Cordialement

Famille Pedrazzetti, hôteliers
Bassem Ayad, chef de cuisine & toute notre équipe

INTOLERANCES ET DECLARATIONS

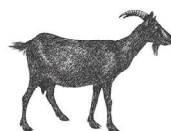
Nous vous informons avec plaisir des ingrédients allergènes dans nos plats. Notre pain sans gluten est composé de levain, d'esturgeon de maïs, de farine de riz, d'amidon de riz et d'eau.

Merci de nous informer que vous commandez sans gluten.

-  sans gluten
-  végétarien
-  végétalienne

Nous utilisons des oeufs et de la viande fraîche de production CH,
Tous nos produits de boulangerie proviennent de Lucerne
Gibier issu de la chasse suisse, Jambon (CH), viande (CH, FR, ARG),
sandre (CH), Maquereau (ATL), saumon (NOR), crevettes (VIE)

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.





I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — FROMAGE DU TESSIN

Le Formaggio dell'Alpe Piora ne fait pas seulement battre le cœur des Tessinois, il est considéré comme le roi des fromages tessinois ! Nous allons le chercher chaque automne directement de la cave du producteur.

Formaggio dell'Alpe Robiei est produit tout au fond du Val Bavona, une longue vallée latérale du Val Maggia, où l'alpage de Robiei est niché dans le paysage montagneux alpin. Il est composé de 1/3 de lait de chèvre et 2/3 de lait de vache et séduit par sa saveur.

Nous allons chercher les meules en octobre directement chez le producteur.

Zincarlín della Valle di Muggio est produit par Marialuce Valtulini à Morbio Superiore. Le fromage frais de vache (Robiola) au lait cru est enrichi de poivre concassé, stocké pendant deux à trois mois et régulièrement lavé au vin blanc.

Un vrai délice!

SALAMETTI — MORTADELLA — LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

Nous nous procurons des spécialités de viande et de charcuterie auprès de la famille Donato Mattioli à Lavorgo, un petit boucher et maître de son art. Il travaille avec beaucoup d'amour la viande de porcs, de vaches, de chèvres, ânes et en fait des spécialités particulières comme le "salametto di capra ou asinello" !

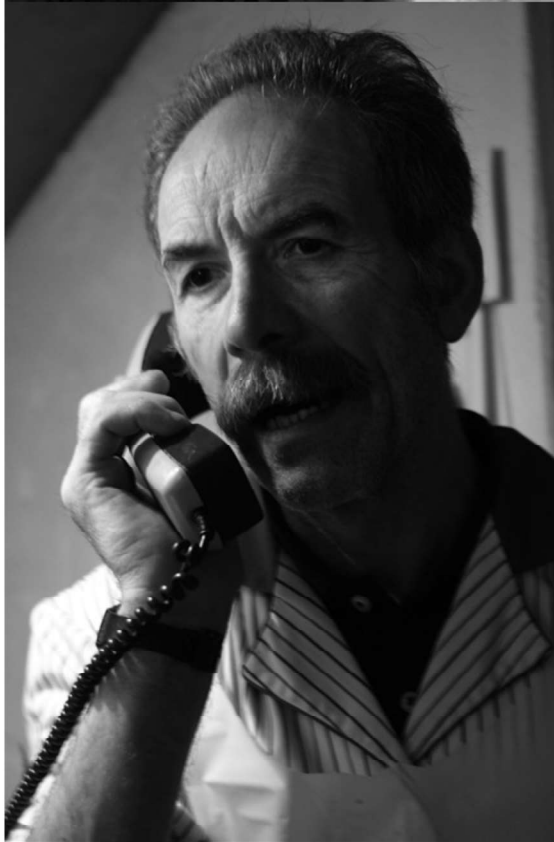
La mortadelle est également une particularité tessinoise et ne doit pas être confondue avec la Bologna oltre Gottardo connue sous le nom de mortadelle !

FARINA BONA

«**Farina Bonà**», la farine de maïs grillé, est une spécialité ancestrale de la Valle Onsernone. Ilario Garbani a sauvé ce mode de conservation de l'extinction il y a quelques années et fabrique aujourd'hui cette farine en tant que petit producteur selon une méthode traditionnelle.

Son goût rappelle celui du pop-corn et elle peut être utilisée pour les plats les plus divers, des gnocchis aux glaces..





I nostri produttori e i loro prodotti

NOS PRODUCTEURS, LEURS PRODUITS ET NOS ORIGINES

Ilario Garbani, Verscio — Produits de Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, divers Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Metzgeri Gabriel, Wolfenschiessen — Viande fraîche
Donato Mattioli, Lavorgo — Viande séchée et spécialités de saucisses
Familie Lötscher, Pany — Viande de cabri (printemps)
Familie Achermann, Rotmoos — Bœuf de Dexter
Tanya Giovanoli, Reichenau — Spécialités de viande séchée
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speciale, Bignasco — Formaggio dell'Alpe Robiei
Ari Lombardi — Formaggio dell'Alpe Fieudo, Manegorio, Pontino
Agroval SA, Airolo — Yogurt di montagna
Caseificio Ticino SA — Burrata, Ricotta, Mozzarella
Rolf Beeler — Fromage et sbrinz pour le risotto
Propre chasse au Tessin et au Pilate — Viande chamois, cerf/chevreuil
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Riz, pâtes, moutarde et miel
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Fruits et légumes

FRANCA PEDRAZZETTI

Photographe et soeur d'Alessandro Pedrazzetti, a fait le portrait de nos producteurs dans des photos en noir et blanc très expressives. Le lien réside dans l'origine de notre famille, originaire de Bellinzona et de Lucerne. L'émigration et le retour ont fait partie du champ de tension au fil des générations. Le "maintien" et la "création" de relations commerciales et amicales ont une importance d'autant plus grande. On se rend compte à quel point elles favorisent la compréhension mutuelle et aident parfois à surmonter la mélancolie

NOUS VIVONS L'INTÉGRATION COLLABORATION AVEC LA FONDATION LA CAPRIOLA

En collaboration avec la fondation La Capriola, nous formons des jeunes ayant besoin de soutien pour devenir des professionnels qualifiés. Peut-être êtes-vous aujourd'hui encadré par un apprenti de La Capriola. Nous vous remercions chaleureusement de soutenir vous aussi ces jeunes personnalités dans leur parcours.



La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burratina sü ragù da fragol e rabarbaro

Burratina tessinoise sur ragoût de fraise et de rabarbe fermenté
Salsa Verde aux herbes fraîches, affinée avec des noix grillées
en supplément, jambon cru tessinois et focaccia maison

o / ou

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo

Fromage de chèvre frais gratiné au miel de truffe
sur poivrons Kapia marinés et mayonnaise wasabi,
herbes fraîches et focaccia maison

SECUND PIATT

Brodo da pes al zafferan cun asparag

Soupe de poisson maison au safran
asperges vertes, coriandre fraîche et ail

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer

Entrecôte d'Angus grillée
servie aux légumes printaniers sautés
et risotto au safran crémeux

o / ou

Involtini da lucio perca ripien cun asparag

Involtini de filet de sandre enrobés de jambon cru
farci d'une mousseline d'asperges et d'ail des ours
sur un ragoût de fèves et de morilles

FORMAC

Formac Ticines

Sélection de fromages d'alpage et frais tessinois

DULZ

Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtilli

Cheesecake maison sur fond de biscuit au lotus
avec sauce aux myrtilles

o / ou

Affogato al café

Glace à la vanille dans un espresso, chantilly

À partir de 2 personnes

menu par personne, sans boissons

CHF 98.-



La cucina alpina – ieri e oggi

PASTA E RISOTTI




Lasagne verd «Bellini» la specialità da la cà! Feuilles de pâtes aux épinards avec sauce bolognaise et béchamel, gratinés avec du grana padano (environ 20 minutes d'attente)		30.–
Risot all zafferan cun porcini Risot all zafferan cun lüganighetta Mélange crémeux au sbrinz de Rolf Beelers affiné au Carnaroli-Safran Risotto, avec des cèpes sautés ou Luganighetta - saucisse de porc tessinoise	 	31.– 31.–
Malfatti al büter cun salvia pignö Malfatti cun lüganighetta Gnocchi tessinois aux épinards et à la ricotta à la sauce brune beurre de sauge avec des pignons de pin grillés ou avec luganighetta - saucisse de porc tessinoise		31.– 31.–
Risott ai spugnö e asparag Risotto de carnarol bien crémeux aux asperges et morilles	 	36.–
Tagliatelle fai in cà cun gamberi e finöc Tagliatelle maison aux crevettes dans un bouillon d'asperges, tomates cerises et citron vert avec herbes hachées et huile d'olive		36.–
Raviö alla pasta di erba orsina ai asparag Raviolis maison en pâte à l'ail des ours, farcis à la ricotta et aux asperges, accompagnés d'une mousse à l'estragon et d'un ragoût d'asperges et tomates cerises		36.–



La cucina alpina – ieri e oggi

CARNI E PESCE

Notre gril en céramique, Big Green Egg, est chauffé uniquement au charbon de bois. Le circuit de chaleur fermé et la répartition uniforme de la chaleur par la coque en céramique empêchent la viande de se dessécher, la rendant plus juteuse qu'avec une plaque de gril traditionnelle.

Costin da cüin al rosmarin e panzetta Costini de porc grillés et croustillants au romarin, lard et oignons, risotto onctueux au safran (env. 20 minutes d'attente)		41.-
Cotrofilet da manz Angus ai fer Entrecôte d'Angus grillée servie aux légumes printaniers sautés et risotto au safran crémeux		49.-
Cotolette da vedel ai fer Côtelette de veau grillée avec légumes de printemps sautés et morilles fraîches servie avec de jeunes pommes de terre		54.-
Cordonbleu da cüin cun formag dal alp Cordon-bleu de porc farci de fromage d'alpage tessinois Robiei et jambon cru servi avec une salade de pommes de terre et d'asperges		46.-
Cauret brasà e polenta Chevreau braisé, servi sur polenta tessinoise accompagné de carottes caramélisées et de tomates cerises sautées		48.-
Petto da polastra al forno Suprême de poularde au maïs rôti au four au beurre citron-thym, servi avec tagliatelles au safran et asperges grillées		44.-
Involtini da lucio perca ripien cun asparag Involtini de filet de sandre enrobés de jambon cru farci d'une mousseline d'asperges et d'ail des ours sur un ragoût de fèves et de morilles		45.-

**Dès la mi-avril, nous vous proposons à nouveau du bœuf Dexter frais de la famille Achermann (Rotmoos, Entlebuch).
Renseignez-vous sur nos suggestions du jour.**

Selon les arrivages de nos producteurs, nous créons régulièrement des plats supplémentaires.

Notre responsable de salle se tient volontiers à votre disposition.



La cucina alpina – ieri e oggi

DOLCI TICINESI

Affogato al café <i>Il faut toujours l'avoir !</i> glace vanille dans un espresso, chantilly	8.-
Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtilli Cheesecake maison sur fond de biscuit au lotus avec sauce aux myrtilles	16.-
Turtina al cioccolato cun fragol Moelleux au chocolat noir avec cœur fondant et fraises marinées	16.-
Tartetatin di rabarbero e gelat all caramello Tarte Tatin à la rhubarbe avec sucre à la cannelle servie à la sauce au caramel	16.-

GELATO

Gelat e sorbet Glaces / sorbets par boule Vanille, Caramel, Fraise, Mocca, Pistache, Chocolat, Stracciatella, Noisette, Fior di Latte Yaourt, Prune, Citron chantilly	④	4.-
Gelat e sorbett fai in cà Glaces / sorbets par boule fait maison - Farina Bona, Balsamico, Basilic chantilly	④	6.- +1.50

FORMAGGIO

Nous proposons toujours une sélection spéciale de fromages d'alpage et de montagne tessinois, ainsi qu'une sélection de Rolf Beeler !

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina)	2024
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia)	2024
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo)	2024
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesso)	2024
Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)	2 mois
fromage au lait cru avec poivre concassé	
Plateau à fromage tessinois, assorti	④ 18.-
La sélection de fromages de Rolf Beeler	④ 18.-
Focaccia maison et moutarde aux figues tessinoise	



Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

*La pâte est enrichie d'une part de farine Farina Bonà,
farine de maïs torréfiée.*

Cela lui donne une légère note de noisette.

Mozzarella di bufala e basilico Concassée de tomates, mozzarella de bufflonne, basilic et tomates fraîches	🌾 🌿	24.-
Giardinera Concassée de tomates, mozzarella, légumes antipasti, origan	🌾 🌿	24.-
Calzone Concassée de tomates, mozzarella, épinards, jambon et œuf	🌾	26.-
Bianca Mozzarella, roquette, asperges et tomates cerises	🌾 🌿	29.-
Mozzarella di bufala e lüganighetta Concassée de tomates, mozzarella de bufflonne, Luganighetta et poivre de Valle Maggia	🌾	32.-
Boscirö Concassée de tomates, burrata, jambon cru, figues et poivre de la Valle Maggia	🌾	32.-
Alpi Ticines Concassée de tomates, différents fromages des Alpes tessinoises, basilic et poivre du Valle Maggia	🌾 🌿	29.-
Montanara Concassée de tomates, mozzarella, sérac, coppa et thym	🌾	29.-
Salmone Concassée de tomates, saumon, mozzarella, câpres, olives et poivre de la Valle Maggia	🌾	32.-

Si vous partagez une pizza entre deux assiettes, nous vous facturons 9 CHF supplémentaires.

