

# *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



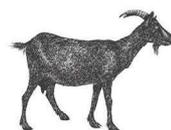
végétalienne

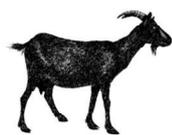


la spécialité de la casa depuis 1974

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" !

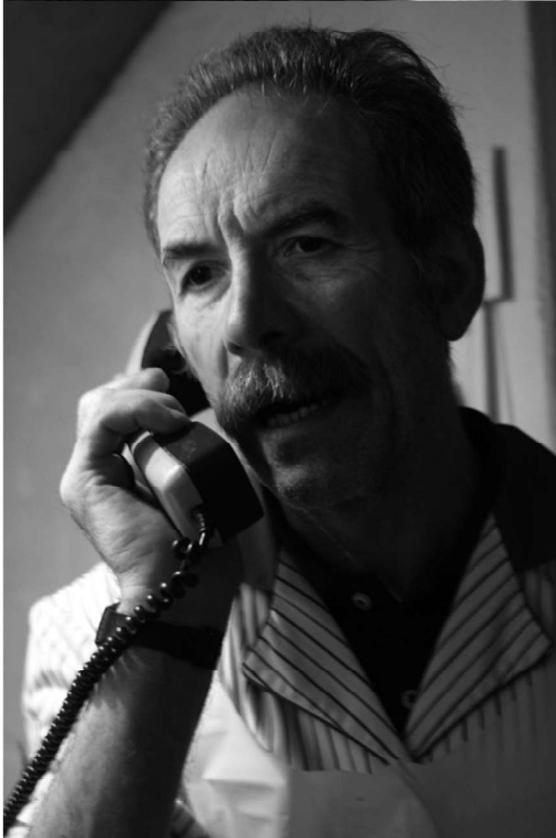
La mortadelle est également une particularité tessinoise et ne doit pas être confondue avec la Bologna oltre Gottardo connue sous le nom de mortadelle !

## *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 menta**

Burratina tessinoise sur ragoût de fraises fermentées  
et tomates à la vinaigrette de menthe acidulée et pignons de pin  
Focaccia maison

*o/ou*

#### **Furmagin da caura sü zücchin ai fer**

Fromage de chèvre du Tessin sur courgettes grillées,  
crème d'abricot, amandes grillées  
et focaccia maison

### SECUND PIATT

#### **Züppa da pesca e mais cun burrata**

Soupe froide de pêches et maïs doux,  
rehaussée de morceaux de burrata et d'huile de piment  
et focaccia maison

### PIATT PRINCIPAL

#### **Contorfilet da manz ai fer**

Entrecôte de bœuf grillée  
servie avec salade de roquette marinée, copeaux de parmesan  
pommes de terre sautées au romarin

*o/ou*

#### **Filet di lotta di mare al limon e zafferan**

Médaille de lotte poêlé dans une émulsion citron-safran  
pommes de terre rôties au romarin et fenouil braisé

### FORMAC

#### **Formac Ticines**

Assortiment de fromages alpins et frais du Tessin

### DULZ

#### **Mousse di ricotta di pecora con miele**

Mousse légère et aérée de ricotta au miel  
sur un coulis de cerises

*o/ou*

#### **Affogato al café**

Glace à la vanille dans un espresso et chantilly

À partir de 2 personnes

menu par personne, sans boissons

**CHF 98.-**



# La cucina alpina – ieri e oggi

## STUZZICHINI – ANTIPASTI

<b>Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig</b>	 	<b>29.-</b>
Assortiment de spécialités de viandes et de charcuterie séchées à l'air du Tessin, du Bergell et du nord de l'Italie, servi avec moutarde de figues tessinoises, focaccia maison supplément assortiment de fromages tessinois	½	<b>23.-</b> <b>+7.-</b>
<b>Furmagin da caura sü zücchin ai fer</b>	  	<b>26.-</b>
Fromage de chèvre du Tessin sur courgettes grillées, crème d'abricot, amandes grillées et focaccia maison supplément jambon cru tessinois		<b>+7.-</b>
<b>Tartara da manz</b>	 	<b>32.-</b>
Tartare de bœuf épicé assaisonné aux herbes alpines fraîches et poivrons marinés à l'huile d'olive, servi avec focaccia maison	½	<b>26.-</b>
<b>Burratina sü ragù da fragol e menta</b>	 	<b>24.-</b>
Burratina tessinoise sur ragoût de fraises fermentées et tomates à la vinaigrette de menthe acidulée et pignons de pin supplément jambon cru tessinois		<b>+7.-</b>
<b>Vedel tonnè</b>		<b>26.-</b>
Fines tranches de rôti de veau froid avec pêches grillées et sauce au thon et citron, relevée aux anchois		
<b>Tartara da salmon affümicà</b>		<b>26.-</b>
Tartare de saumon fumé au pesto de concombre et crème citronnée		
<b>Insalatina di lattuga e ragù da polastra e lardo</b>		<b>26.-</b>
Petite salade de laitue avec ragoût de blanc de poulet et lardo, vinaigrette ricotta-citron vert, cresson d'été épicé		
<b>Insalata mista da verdüra freschg all'oli extra vergine e balsamic</b>	 	<b>14.-</b>
Salade mixte de légumes frais		
<b>Insalata verda ai erbett freschg all'oli extra vergine e balsamic</b>	 	<b>10.-</b>
Salade verte aux herbes fraîches		



# La cucina alpina – ieri e oggi

## ZUPPE

**Züppa da pes al zafferan cun**  **26.–**  
Soupe de poisson maison au safran  **16.–**  
coriandre fraîche et ail, servi avec focaccia croustillante  petite portion

**Züppa da pesca e mais cun burrata**   **16.–**  
Soupe froide de pêches et maïs doux, rehaussée de  
morceaux de burrata et d'huile de piment servie avec focaccia croustillante

## PASTA E RISOTTI

**Lasagne verd «Bellini**  **30.–**  
Lasagnes aux épinards avec sauce bolognaise et béchamel,  
gratinés avec du Grana Padano  
(environ 20 minutes d'attente)

**Risot all zafferan**  **31.–**  
Risotto crémeux Carnaroli au safran,  
enrichi de fromage Sbrinz de Rolf Beeler  
accompagné de cèpes sautés   **31.–**  
**o/ou**  **31.–**  
avec Luganighetta - saucisse de porc tessinoise

**Malfatti al büter cun salvia pignö**   **31.–**  
Ticino spinach-ricotta-gnocchi (made with Ticino ricotta)  
served with roasted pine nuts in sage-infused brown butter  
**o/ou** **31.–**  
**Malfatti** avec Luganighetta - saucisse de porc tessinoise

**Risott cun ragù da manz Dexter**  **36.–**  
Risotto crémeux Carnaroli  
au ragù de bœuf Dexter de l'Entlebuch

**Tagliatelle fai in cà cun gamberi e carciöf** **38.–**  
Tagliatelle maison avec crevettes sautées  
avec cœurs d'artichauts en réduction de vin blanc  
herbes hachées et huile d'olive

**Raviö ripien cun carciöf e timo**  **36.–**  
Raviolis maison farcis aux artichauts et au thym  
sur ragù de cœurs d'artichaut et tomates crues  
garnis de copeaux de parmesan



# 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.

- |   |   |             |
|---|---|-------------|
| <b>Costin da cüin al rosmarin e panzetta</b>  |   | <b>41.-</b> |
| Costini de porc grillés et croustillants<br>au romarin, lard et oignons, risotto crémeux au safran<br>(env. 20 minutes d'attente) |   |             |
| <b>Contorfilet da manz ai fer</b>   |    | <b>49.-</b> |
| Entrecôte de bœuf grillée<br>servie avec salade de roquette marinée, copeaux de parmesan<br>pommes de terre sautées au romarin    |   |             |
| <b>Cotolette da vedel ai fer</b>  |   | <b>54.-</b> |
| Côtelette de veau grillée au beurre de lime<br>servie avec légumes d'été et gratin de pommes de terre                             |   |             |
| <b>Controfilet d'agnell cun patat dulc frit</b>   |    | <b>48.-</b> |
| Filet d'agneau grillé, frites de patate douce<br>accompagné de sauce aux coriandre et poivrons Kabija marinés                     |   |             |
| <b>Petto di polastra marinà cun menta e jogurt</b>  |    | <b>44.-</b> |
| Blanc de poulet mariné à la menthe et au yaourt<br>servi avec risotto crémeux au citron vert et haricots verts sautés             |   |             |
| <b>Filet di lotta di mare al limon e zafferan</b>   |    | <b>44.-</b> |
| Médaillon de lotte poêlé dans une émulsion citron-safran<br>pommes de terre rôties au romarin et fenouil braisé                   |   |             |

**Nous proposons régulièrement du bœuf Dexter premium de la ferme Achermann (Rotmoos, Entlebuch), en quantités limitées  
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.**





# 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.*

<b>Mozzarella di bufala e basilico</b> Concassée de tomates, mozzarella de bufflonne, basilic et tomates fraîches	 	<b>24.-</b>
<b>Giardinera</b> Concassée de tomates, mozzarella, légumes antipasti, origan	 	<b>24.-</b>
<b>Calzone</b> Concassée de tomates, mozzarella, épinards, jambon et œuf		<b>26.-</b>
<b>Bianca</b> Mozzarella, roquette, artichauts et tomates cerises	 	<b>29.-</b>
<b>Mozzarella di bufala e lüganighetta</b> Concassée de tomates, mozzarella de bufflonne, Luganighetta et poivre de Valle Maggia		<b>32.-</b>
<b>Boscirö</b> Concassée de tomates, burrata, jambon cru, figes et poivre de la Valle Maggia		<b>32.-</b>
<b>Alpi Ticines</b> Concassée de tomates, fromages alpins assortis du Tessin basilic et poivre du Valle Maggia	 	<b>29.-</b>
<b>Montanara</b> Concassée de tomates, mozzarella, sérac, coppa et thym		<b>29.-</b>
<b>Salmone</b> Concassée de tomates, saumon, mozzarella, câpres, olives et poivre de la Valle Maggia		<b>32.-</b>

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

