Gentili ospiti,
liebe Gäste

Il Ticino sta per sole, granito e centrale idroelettrica, per una grandiosa diversità della natura in lunghi paesaggi con pendii ripidi per uva, castagne ma anche per le palme. Un ambiente, che si trova difficilmente in svizzera. Le delizie della cucina ticinese, che vi serviamo, derivano dalla maggior parte da prodotti locali. Sempre proviamo a cercare di nuovo per sorprendere i nostri ospiti.

Nella Bellini Locanda Ticinese sono miracoli della natura una parte della nostra offerta. Noi vogliamo farvi conoscere sempre le radici ticinesi. Maggior produttori ticinesi li conosciamo personalmente è garantiamo per originalità e qualità!

Sulla nostra carta c'è sempre a scelta del formaggio delle alpi, ben stagionato è pronto per piacere. Provate il squisito «Robiei» dalla Val Bavona o il «Piora», il re del formaggio ticinese dalla alpe Piora al di sopra la Leventina, come anche da altre alpi ticinesi.

Godetevi, quello che creiamo con il nostro capocuoco Bassem Ayad continuamente nuovo con piena convinzione ed entusiasmo, scopriamo e prepariamo! O comprate anche le specialità direttamente nel nostro negozio **„ Bellini Negozio "**, il negozio ticinese nel ristorante è godetevi le specialità a casa.

Cordialmente

Famiglia Pedrazzetti, Hoteliers
Bassem Ayad, Capocuoco & tutta la squadra

INTOLERANCES ET DECLARATIONS

Saremo lieti di informarvi sugli allergeni presenti nei nostri piatti. Il nostro pane senza glutine è compost da lievito madre, amido di mais, farina di riso, amido di riso e acqua.

Fateci sapere che state ordinando senza glutine.

senza glutine
vegetariano
vegana

Noi utilizziamo uova e carne fresca da produzione svizzera.
prosciutto (CH),carne (CH, F, AR), carne de selvaggina (CH), fagiano (F), tonno (FR), salmerino (NOR), gamberetti (VIET)

Tutti prezzi in franchi svizzeri e inclusa l'iva.

ROBIE

I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — TESSINER KÄSE

Formaggio dell'Alpe Piora non lascia solo battere il cuore ticinese in alto, ma conosciuto come il re dei formaggi ticinesi! Noi andiamo ogni volta in autunno direttamente dalla cantina del produttore a prendere il formaggio

Formaggio dell' Alpe Robiei viene prodotto in Val Bavona in una lunga valle laterale della Vallemaggia, dove l'alpe Robiei è situata in un paesaggio montano.
È composto da 1/3 di latte di capra e 2/3 latte di mucca è risalta saporito.
La forma la prendiamo in ottobre direttamente dal produttore.

Zincarlin della Valle di Muggio viene prodotto da Marialuce Valtulini nel Morbio Superiore. Il formaggio fresco latte di mucca (Robiola) e da latte grezzo viene arricchito con del pepe spezzato, due fino a tre mesi conservato e continuamente lavato con del vino bianco.
Una vera delicatezza!

SALAMETTI — MORTADELLA — LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

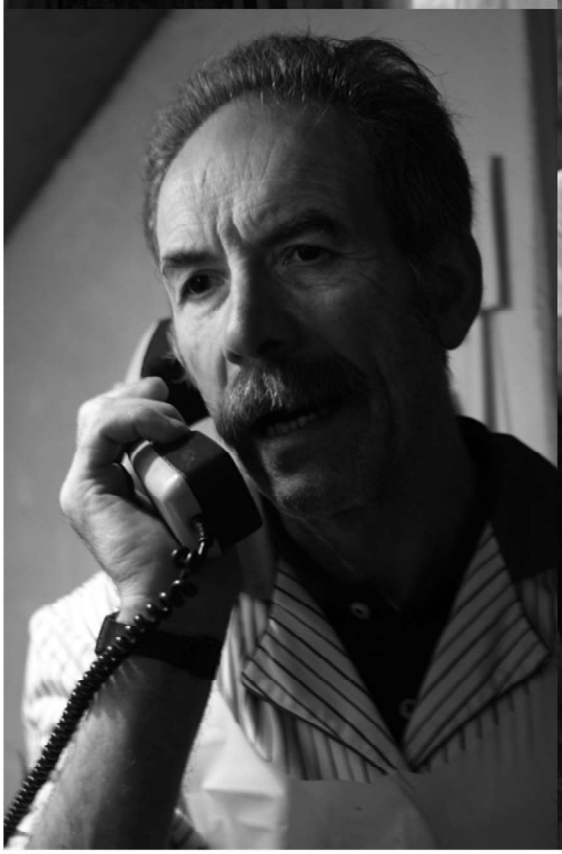
Specialità di carne e salsicce le prendiamo dalla Famiglia Donato Mattioli a Lavorgo, ora ha preso in mano la seconda generazione con Daniele Mattioli, un piccolo macellaio e professionista del suo mestiere.
Con tanto amore lavora la carne di maiale, manzo, capra, asino e fa delle specialità particolari come «Salametto di capra o asinello»!
Anche la mortadella è una particolarità del ticino e non da scambiare con quella di Bologna oltre Gottardo conosciuta come mortadella!

FARINA BONA

«Farina Bonà», la farina di mais arrostita è una specialità primitiva dalla Valle Onsernone, Ilario Garbani ha salvato questo metodo di conservazione da un paio di anni dall'estinguersi e oggi produce questa farina in metodo tradizionale. Ricorda ad un gusto di popcorn e viene usata per diversi piatti da gnocchi fino a gelati.

.

IN QUESTO
NEGOZIO TROVATE
PRINCIPALMENTE
CARNE PROVENIENTE
da ALLEVAMENTI della
REGIONE e SALUMI
TIPICI TICINESI di
PROPRIA PRODUZIONE



I nostri produttori e i loro prodotti

I NOSTRI PRODUTTORI I LORO PRODOTTI E LA NOSTRA ORIGINE

Ilario Garbani, Verscio — Prodotti da Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, diverse Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Macelleria Gabriel, Wolfenschiessen — Carne fresca
Donato Mattioli, Lavorgo — Specialità di salsicce e carne secca
Familie Lötscher, Pany — Carne vetiginosa (Primavera)
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter carne di manzo
Tanya Giovanoli, Reichenau — Specialità di carne secca
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speziale, 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 —Formaggio e Sbrinz per Risotto
Propria caccia nel Ticino e Pilatus – camoscio-, cervo- e carne di caprioli
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Riso, Pasta, Senape e Miele
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Frutta e verdura

FRANCA PEDRAZZETTI

Fotografa e sorella di Alessandro Pedrazzetti, ha fotografato i nostri produttori è ritratti in bianco e nero. Il nostro rapporto consiste nell'origine della nostra famiglia, che proviene dal bellizonese e lucernese. Emigrazione e ritorno di tutte le generazioni fa parte del campo di tensione. Tanti più preziosi significati hanno «ricevere» e «creare» in rapporti formale e amichevole. Si diventa consapevole, come si comprende reciprocamente e certe volte compaiono delle melanconie che aiutano a superarle.

NOI VIVIAMO L'INTEGRAZIONE E COPERAZIONE CON LA FONDAZIONE LA CAPRIOLA

Insieme con la fondazione La Capriola formiamo giovani con appoggio da persone professionale qualificate. Forse oggi verrete assistiti da apprendisti da La Capriola. Noi li ringraziamo con affetto, che i giovani vengono sostenuti nel loro cammino.

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burrata sü insalatina da kaki e tomatis
burratina ticinese su insalata di pomodorini e cachi
con aceto balsamico e olio d'oliva, focaccia fatta in casa

o/oppure

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo
caprino caramellato al tartufo autunnale su ragù di finferli
arrostiti e cotogne, erbe fresche e focaccia fatto in casa

SECUND PIATT

Velutina da zücca e coco
vellutata di zucca e cocco con spuma di amaretto
e ragù di luganighetta

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer
entrecote di angus alla griglia con burro alla salvia,
verdure autunnali e risotto alla zafferano

o / oppure

Filet de salmerin sü puré da zücca
filetto di salmerino arrostito in olio d'oliva su purea di zucca

FURMAC

Formac Ticines
diversi formaggi ticinesi freschi e dalle alpi

DULZ

Cheesecake da zücca cun gelat alla canella
cheesecake alla zucca fatta in casa con gelato alla cannella
e salsa al caramello leggermente salata

o / oppure

Affogato al café
gelato alla vaniglia nell'espresso con panna

a partire da 2 persone
menu per persona senza bibite **CHF 98.-**

La cucina alpina – ieri e oggi

STUZZICHINI — ANTIPASTI — ZUPPE

Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig — **29.–**
variazione di carne essiccata al aria e salsicce -
specialità dal Ticino, Bregaglia e Norditalia, ½ **23.–**
servito con mostarda di fichi ticinese e focaccia fatta in casa

Burrata sü insalatina da kaki e tomatis — **26.–**
burratina ticinese su insalata di pomodorini e cachi
con aceto balsamico e olio d'oliva, focaccia fatta in casa
in aggiunta con prosciutto crudo **7.-**

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo — **26.–**
caprino caramellato al tartufo autunnale su ragù di finferli
arrostiti e cotogne, erbe fresche e focaccia fatto in casa

Antipasti da verdüra cun formag da caura gratinà — **28.–**
formaggio caprino ticinese gratinato con miele tartufato
su antipasti di verdure alle olive, focaccia fatta in casa
in aggiunta con prosciutto crudo **7.-**

Terrina da fasan Camoghè fai in cà — **28.–**
terrina di fagiano fatta in casa con pinoli tostati
su chutney di mele e cannella

Carpaccio da cervo Centvai — **32.–**
sottilissimo carpaccio di cervo con olio d'oliva e mirtilli, ½ **26.–**
Sbrinz stagionato e rucola fresca, focaccia fatta in casa

Formentino cun lüganighetta e speck — **21.–**
valeriana con luganighetta fritta e pancetta
o cun üga e fünsch **16.-**
con uva e funghi arrostatiti in salsa di yogurt

Velutina da zücca e coco — **28.–**
vellutata di zucca e cocco con spuma di amaretto
e ragù di luganighetta

Insalata mista da verdüra freschg — **14.–**
insalata mista con verdura e insalate fresche

Insalata verda ai erbett freschg — **10.–**
insalata verde con erbe fresche

La cucina alpina – ieri e oggi

PASTA E RISOTTI

Lasagne verd «Bellini» – la specialità da la cà! **30.–**
sfoglie di pasta agli spinaci con bolognese e besciamella
gratinati con Grana Padano **(ca. 20 min. di attesa)**

Risott all zafran – mantecato denso
con *Rolf Beele's Sbrinz stagionato*
risotto carnaroli allo zafferano con porcini **31.–**
o / oder
con salsiccia di maiale ticinese luganighetta **31.–**

Malfatti al büter cun salvia e pignö-specialità da lacà! **31.-**
La nostra specialità da 40 anni!
gnocchi ticinesi agli spinaci e ricotta
con burro alla salvia e con pinoli tostati

o / oder
Malfatti con luganighetta **31.–**

Risott alla zücca cun stracciatella da burrata **33.–**
risotto Carnaroli cremoso con ragù di zucca, stracciatella
di burrata e pepe dalla valle Maggia

Tagliatelle fai in cà cun gamberi e perseghit **36.–**
tagliatelle fatte in casa con gamberi in brodo di
finferli-vino bianco, trito di erbe aromatiche e olio d'oliva

Raviö da zücca e bietola fai in cà al strachin **36.-**
ravioli di zucca e bietole fatti in casa con spuma di
gorgonzola e cotogne glassate

La cucina alpina – ieri e oggi

CARNI E PESCE

Il nostro grill ceramico, Big Green Egg, viene scaldato solo con carbone di legna. Il ciclo di riscaldamento rilascia regolarmente il calore dentro la ceramica, così la carne non tende a seccarsi è rimane succosa che da un grill convenzionale.

Cotrofilet da manz Angus ai fer – bütter alla salvia **48.–**
entrecote di angus alla griglia con burro alla salvia,
verdure autunnali e risotto alla zafferano

Costin da cüin al rosmarin e panzetta **41.–**
Da 40 anni serviamo Costine!
costine di maiale croccanti grigliati al rosmarino,
speck & cipolle risotto allo zafferano
(ca. 20 min. di attesa)

Filet da cervo "Leventina" arrosti in bütter **48.–**
filetto di cervo arrostito nel burro di nocciole su crema di sedano, timo e risotto ai mirtilli

Scaloppina da capriö « Buchit» al Merlot **48.–**
scaloppina di capriolo arrostito al merlot su cavolo rosso alla cannella e "spätzli" alla farina bona

Ragù da cervo "Rüscada" cun verdüra **45.–**
ragù di cervo brasato al merlot con tuberi e polenta ticinese

Filet da salmerin sü puré da zücca **42.–**
filetto di salmerino arrostito in olio d'oliva su purea di zucca

Serviamo tutti i piatti di selvaggina con contorno autunnale e castagne caramellate.

**Chiedete sempre delle nostre specialità del giorno!
Con un po' di fortuna alla nostra caccia potremmo avere della sella di capriolo (per 2 persone), cotolette o altre specialità di camoscio e capriolo a scelta, la nostra carne di selvaggina, tranne il fagiano viene dalla nostra caccia personale.**

Ulteriori informazioni le da volentieri il nostro chef de service.

La cucina alpina – ieri e oggi

DOLCI TICINESI

Cheesecake da zücca cun gelat alla canella **14.–**
cheesecake alla zucca fatta in casa con gelato alla cannella
e salsa al caramello leggermente salata

Vermicelli cun panna montada e meringues e gelat al jogurt **14.–**
vermicelle con meringhe alla panna montata e una
pallina di gelato allo yogurt

Mousse da mascarpa e canella sü ragù da prügna **14.–**
mousse al mascarpone e cannella su ragù di prugne caramellate

Affogato al café **8.–**
Questo si deve prendere sempre!
Gelato alla vaniglia nell'espresso con panna

GELATO

Gelat e sorbet glacé / sorbetto a pallina **4.–**
vaniglia, caramello, fragola, mocca, limone, pistacchio, basilico,
cioccolato, stracciatella, prugne, mosto di mela, nocciola,
fior di latte, yoghurt (con panna **+1.50**)

Gelat e sorbett fai in cà gelato / sorbetto a pallina **6.–**
balsamico, farina bona (con panna **+1.50**)

FORMAGGIO

Noi abbiamo delle scelte speciale di formaggi ticinesi
formaggi di alpi e montagne, come anche a scelte di *Rolf Beeler*!

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina) **2023**
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) **2023**
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo) **2023**
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesso) **2023**

Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio) **2 mesi**
formaggio da latte grezzo con pepe spezzato

Tagliere di formaggi ticinese, assortiti **18.–**

Rolf Beeler's selezione di formaggi **18.–**
in più focaccia fatta in casa e senape ticinese di fichi

Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

L'impasto viene fatto da una parte di farina Bonà –*farina di mais arrostita* – arricchita. Così contiene una leggera nota di noce.

Mozzarella di bufala e basilico **24.–**
salsa di pomodoro, mozzarella di buffala, basilico
e pomodori freschi

Giardinera **24.–**
salsa di pomodoro, mozzarella, verdure d'antipasti, origano

Calzone **26.–**
salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto e uova

Bianca **29.–**
mozzarella, rucola, burrata, gorgonzola e spinaci

Mozzarella di bufala e lüganighetta **32.–**
salsa di pomodoro, mozzarella di buffala,
luganighetta e pepe dalla valle Maggia

Cacciatore **32.–**
salsa di pomodoro, buffalo mozzarella,
prociutto di cinghiale, fichi et pepe dalla valle Maggia

Alpi Ticines **29.–**
salsa di pomodoro, diversi formaggi ticinesi delle alpi
basilico e pepe dalla valle Maggia

Montanara **29.–**
salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio di capra,
coppa e timo

Salmone **32.–**
salsa di pomodoro, salmone, mozzarella, capperi,
olive e pepe dalla valle Maggia

Per dividere una pizza su due piatti, verranno accreditati FR 9. –

Tutte le pizze per lo stesso prezzo sono disponibili anche senza glutine.