

*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 e 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

**NOI VIVIAMO L'INTEGRAZIONE E
COOPERAZIONE 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.

Bello, che siete dei nostri ospiti!





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.

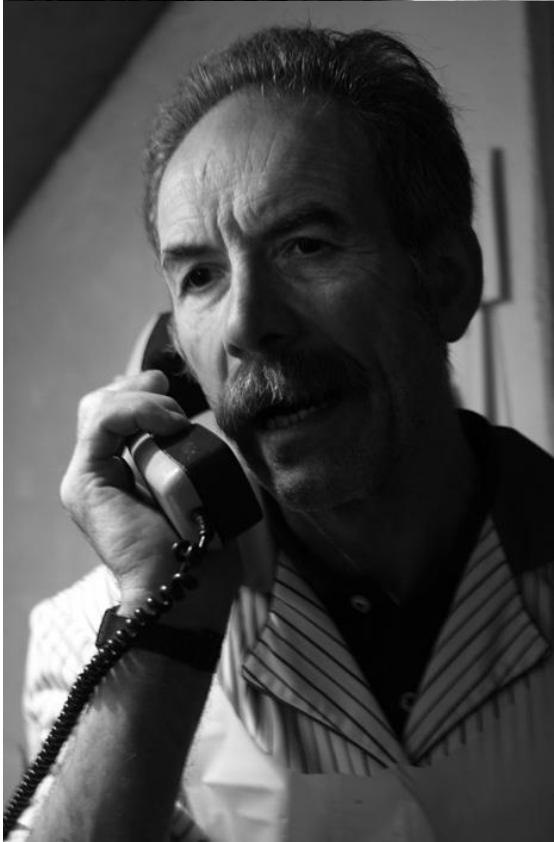
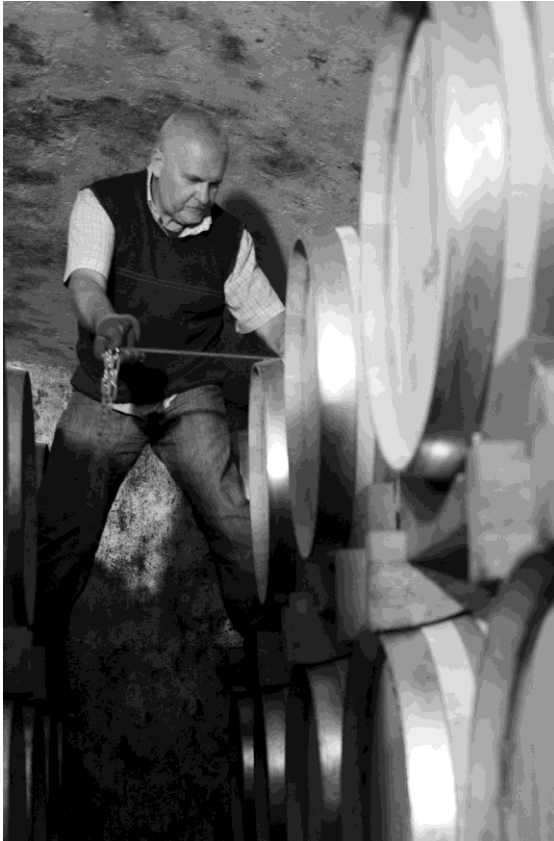
Con tanto amore lavora la carne di maiale, manzo, capra, asino e fa delle specialità particolari come «Salametto di capra o asinello»!

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.





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 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 — 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 e ritratti in bianco e nero. Il nostro rapporto consiste nell'origine della nostra famiglia, che proviene dal bellizzone 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.

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Avete una intolleranza o una allergia specificamente alimentare?
Perfavore rivolgetevi a Joseph Francis, il nostro gestore di ristorante,
oppure alla nostra squadra.

Volentieri diamo delle informazioni.
In questa carta trovate anche la carta speciale per intolleranza al glutine.



La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burrata sü insalatina d’asparg e mirtili

Burratina condita con olio d’oliva su insalata di asparagi e lamponi, aglio orsino e focaccia fatta in casa

o/oppure

Tartara da tonno sü crema da melanzan

Tartare di tonno tagliato a mano su mousse di melanzane sesamo ed erbe aromatiche, pepe Valle Maggia, olio d’oliva e focaccia fatta in casa

SECUND PIATT

Minestrina da verdüra”

Minestrina di verdure primaverili con punte di asparagi e gocce di pesto all’aglio orsino

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz ai fer al bütér

Entrecôte di manzo grigliato e girato nel burro su patate primaverili con ragù di spugnole e asparagi e sugo al timo

o/oppure

Costolette da salmon al limon

Involentino di braciola di salmone alla griglia con tagliatelle allo zafferano fatte in casa, in burro al dragoncello verdure di carote e asparagi

FURMAC

Formac Ticines

Diversi formaggi ticinesi freschi e dalle alpi

DULZ

Cheesecake cun salsa ai fambros

Cheesecake fatta in casa con sala di lamponi su base croccante di loto al forno

o/oppure

Affogato al café

Gelato alla vaniglia nell’espresso con panna

a partire da 2 persone

Menu per persona senza bibite **CHF 95.-**



La cucina alpina – ieri e oggi

STUZZICHINI – ANTIPASTI – ZUPPE

Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig		29.-
Variazione di carne seccata 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 d’asparag e mirtili	<i>vegi</i>	26.-
Burratina condita con olio d’olivia su insalata di asparagi e lamponi, aglio orsino e focaccia fatta in casa		
Inoltre con prosciutto crudo		+7.-
Tartara da tonno sü crema da melanzan		26.-
Tartare di tonno tagliato a mano su mousse di melanzane, sesamo ed erbe aromatiche, pepe Valle Maggia, olio d’olivia e focaccia fatta in casa		
Antipasti da verdüra cun stracciatella di burratina	<i>vegi</i>	28.-
Antipasto di verdure con salsa allo yogurt e menta marinate con vinaigrette al cumino e lime nocciole tostate ed erbe alpine		
Inoltre con prosciutto crudo		+7.-
Carpaccio da lessò di manz Dexter dall’Rotmoos		28.-
Carne di manzetti Dexter dall’Rotmoos bollita a fette sottili con composta di pesche e asparagi con scaglie di Sbrinz focaccia fatta in casa		
Minestrina di verdüra con erba orsina	<i>vegi</i>	14.-
Minestrone di verdure primaverili con punte di asparagi e gocce di pesto all’aglio orsino		
Inoltre con carne di manzetti Dexter dall’Rotmoos		+4.-
Insalata mista da verdüra freschca all’oli extra vergine e balsamic	<i>vegano</i>	14.-
Insalata mista con verdura e insalate fresche		
Insalata verda ai erbett freschc con oli d’oliva extra vergine e balsamic	<i>vegano</i>	10.-
Insalata verde con erbe fresche		



La cucina alpina – ieri e oggi

PASTA E RISOTTI

Lasagne verd «Bellini» – la specialità da la cà!		30.–
Foglie di pasta agli spinaci con bolognese e besciamella gratinati con Grana Padano (ca. 20 min. di attesa)		
Risott all zafran – mantecato denso		
con Rolf Beeler's Sbrinz raffinato		
Risotto-carnaroli allo zafferano con funghi porcini	<i>vegi</i>	31.–
o/oder		
con salsiccia di maiale ticinese luganighetta		31.–
o/oder		
con ragù di spugnole e asparagi	<i>vegi</i>	31.–
Malfatti al bütér cun salvia e pignö-specialità da la cà!	<i>vegi</i>	31.–
<i>La nostra specialità da 40 anni!</i>		
Gnocchi ticinesi agli spinaci e ricotta		
burro alla salvia con pinoli arrostiti		
o/oder		
Malfatti con Luganighetta		31.–
Tagliatelle fai in cà cun tofu affümica e spinaz	<i>vegi</i>	31.–
Tagliatelle fatte in casa con tofu affumicato saltato		
In salsa di vino bianco con spinaci freschi		
olio d'olivia e Sbrinz		
Tagliatelle fai in cà cun gamberi e asparag verd		34.–
Tagliatelle fatte in casa con gamberi e asparagi verdi		
in salsa di lime, peperoncino e vino bianco, olio d'olivia e Sbrinz		
Tortellone ai fünsch cun ragù da manz Dexter		36.–
Tortelloni alla Fontina fatte in casa, ripieni con ricotta e funghi		
Misti ragù di manzetti Dexter tagliato a mano con salsa al merlot e noci tostate		



La cucina alpina – ieri e oggi

CARNI E PESCE

Il nostro grill ceramico 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 e rimane succosa
che da un grill convenzionale.

Cotrofilet da manz ai fer al bütér **48.-**

Entrecôte di manzo grigliato e girato nel burro su patate
primaverili con ragù di spugnole e asparagi e sugo al timo

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)**

Os büs in gremolata cun verdüra e risot **46.-**

Stinco di vitello brasato al merlot in gremolata al limone
con verdure primaverili, risotto allo zafferano

Ragù da cauret al bütér e salvia, asparag e polenta nera **47.-**

Ragù di capretto glassato in burro noisette alla salvia
punte di asparagi e polenta nera Ticinese

Petto da polastra ai fer cun patat e tomat **42.-**

Petto di pollo allevato con mais saltato in padella con sugo al
marsala, patate fritte, pomodorini e burro al limone

Costolette da salmon rotolà al limon **42.-**

Involto di braciola di salmone alla griglia con tagliatelle
allo zafferano fatte in casa, in burro al dragoncello
verdure di carote e asparagi

Chiedete sempre delle nostre specialità del giorno!

Ulteriori informazioni le da volentieri il nostro chef de service.

Noi utilizziamo uova e carne fresca da produzione svizzera.

Prosciutto (CH), Carne (CH, F, AR)

Tonno (FR), Salmone (NOR), Gamberetti (VIET)

Tutti prezzi in Franci svizzeri e inclusa l'iva.



La cucina alpina – ieri e oggi

DOLCI TICINESI

Tarte tatin di rabarbaro cun gelat alla vaniglia	14.-
Tarte tatin al rabarbaro fatta in casa con gelato alla vaniglia	
Cheesecake cun salsa ai fambros	14.-
Cheesecake fatto in casa con salsa di lamponi su base croccante di biscotto al forno	
Affogato al café	8.-
<i>Questo si deve prendere sempre!</i> Gelato alla vaniglia nell'espresso con panna	

GELATO

Gelat e sorbet gelato / sorbetto a pallina	4.-
Vaniglia, caramello, fragola, mocca, limone, pistacchio, 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- fatto in casa	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 ticinesi, assortiti	18.-
Rolf Beeler's selezione di formaggi	18.-
In piû 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	<i>vegi</i>	24.-
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori freschi		
Giardinera	<i>vegi</i>	24.-
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure d'antipasti, origano		
Calzone		26.-
Salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto e uova		
Bianca	<i>vegi</i>	29.-
Mozzarella, rucola, burrata, punte di asparagi, pomodorini cherry		
Rabarbaro e lüganighetta		32.-
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, rabarbaro, lüganighetta e pepe della Valle Maggia		
Alpi Ticines	<i>vegi</i>	29.-
Salsa di pomodoro, diversi formaggi ticinesi delle alpi basilico e pepe della 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 della 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.





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

STUZZICHINI — ANTIPASTI — ZUPPE

Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig		29.-
Variazione di carne seccata al aria e salsicce - specialità dal Ticino, Bregaglia e Norditalia	½	23.-
servito con mostarda di fichi ticinese		
Burrata sü insalatina d'asparag e mirtili	<i>vegi</i>	26.-
Burratina condita con olio d'olivia su insalata di asparagi e lamponi, aglio orsino		
Inoltre con prosciutto crudo		+7.-
Tartara da tonno sü crema da melanzan		26.-
Tartare di tonno tagliato a mano su mousse di melanzane, sesamo ed erbe aromatiche, pepe Valle Maggia, olio d'olivia		
Antipasti da verdüra cun stracciatella di burratina	<i>vegi</i>	28.-
Antipasto di verdure con salsa allo yogurt e menta, marinate con vinaigrette al cumino e lime, nocciole tostate ed erbe alpine		
Inoltre con prosciutto crudo		+7.-
Carpaccio da lessò di manz Dexter dall'Rotmoos		28.-
Carne di manzetti Dexter dall'Rotmoos bollita a fette sottili con composta di pesche e asparagi con scaglie di Sbrinz		
Minestrina di verdüra cun erba orsina	<i>vegi</i>	14.-
Minestrina di verdure primaverili con punte di asparagi e gocce di pesto all'aglio orsino		
Inoltre con carne di manzetti Dexter dall'Rotmoos		+4.-





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

RISOTTI E CARNI E VEGETARIANO

Insalata mista da verdüra freschca vegano 14.-
Insalata mista con verdure e insalate fresche

Insalata verda ai erbett freschc vegano 10.-
Insalata verde con erbe fresche

RISOTTI E CARNI E VEGETARIANO

Risott all zafran –mantecato denso
raffinato con Rolf Beeler's Sbrinz vegi 31.-
Risotto allo zafferano con funghi porcini 31.-
con salsiccia di maiale ticinese luganighetta

Cotrofilet da manz ai fer al bütér 48.-
Entrecôte di manzo grigliato e girato nel burro su patate
primaverili con ragù di spugnole e asparagi e sugo al timo

Costin da cüin al rosmarin e panzetta 41.-
Da 40 anni serviamo Costinis!
Costine di maiale croccanti grigliati al rosmarino,
speck & cipolle risotto allo zafferano

Os büs in gremolata cun verdüra e risot 46.-
Stinco di vitello brasato al merlot in gremolata al limone
con verdure primaverili, risotto allo zafferano

Ragù da cauret al bütér e salvia, asparag e polenta nera 47.-
Ragù di capretto glassato in burro noisette alla salvia
punte di asparagi e polenta nera Ticinese

Petto da polastra ai fer cun patat e tomatis 42.-
Petto di pollo allevato con mais saltato in padella con sugo al
Marsala, patate fritte, pomodorini e burro al limone

Costolette da salmon rotolà al limon 42.-
Involtino di braciola di salmone alla griglia con risotto al lime
fatto in casa, in burro al dragoncello, verdure di carote e asparagi





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

DOLCI

Macedonia di frutta con sorbet al basilic	14.-
Macedonia con una pallina di sorbetto al basilico	
Gelat e sorbet gelato/ sorbetto a pallina	4.-
Vaniglia, caramello, fragola, mocca, limone, pistacchio, cioccolato, stracciatella, prugne, mosto di mela, nocciola, fior di Latte, joghurt (con panna +1.50)	
Gelat e sorbett fai in cà Gelato / Sorbetto a pallina- fatto in casa	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 ticinesi, assortiti	18.-
Rolf Beeler's selezione di formaggi	18.-
In più senape ticines di fichi	

Pane senza glutine viene servito con il piatto
Composto da: lievito, amido di mais, farina di riso, amido di riso e acqua

Perfavore comunicate se vorreste ordinare **senza glutine**.

Tutti prezzi in Franchi svizzeri e inclusa l'iva.

