


# al fienile

Ristorante & Pizzeria


by Camping Miralago

BENVENUTI!



 +41 (0) 91 745 10 42

 info@alfienile.ch

 ristorantealfienile

 Via Naviglio 20 - 6598 Tenero



## LA NOSTRA CUCINA UNSERE KÜCHE

La filosofia del nostro ristorante nasce dall'abbinamento tra i fondamenti della tradizione e l'innovazione e ricercatezza di una cucina che punta ad esprimersi in chiave moderna.

Il nostro Chef Nello Oliviero é lieto di deliziarvi con delle specialità stagionali, pasta fatta in casa e prodotti freschi accuratamente scelti per soddisfare i palati più esigenti.

Felici di offrirvi un'esperienza culinaria il più piacevole possibile, vi auguriamo

BUON APPETITO

Die Philosophie unseres Restaurants besteht darin, die Grundlagen der Tradition mit der Innovation und Raffinesse einer Küche zu verbinden, die sich auf moderne Weise ausdrücken will.

Unser Küchenchef Nello Oliviero verwöhnt Sie mit saisonalen Spezialitäten, hausgemachter Pasta und frischen Produkten, die sorgfältig ausgewählt werden, um auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden zu stellen.

In der Hoffnung, Ihnen ein so angenehmes kulinarisches Erlebnis wie möglich zu bieten, wünschen wir Ihnen

GUTEN APPETIT

*al fienile*

## ANTIPASTI

### L'INSALATINA DI ASPARAGI

CHF 17

**accompagnata da grissini al pecorino e guanciale croccante**

*Spargelsalat mit Pecorino-Brotstangen und knuspriger Schweinsbacke*

### IL PETTO D'ANATRA

CHF 19

**affumicato, con büsción di capra e barbabietole all'aceto di lamponi**

*Geräucherte Entenbrust mit Ziegenbüsción und roten Beeten in Himbeeressig*

### IL TONNO ROSSO

CHF 19

**leggermente marinato al ponzu, con latte di cocco e olio al sesamo**

*Leicht mit Ponzu mariniertes roter Thunfisch serviert mit Kokosnussmilch und Sesamöl*

### L'INSALATA MISTA

CHF 9

*Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce*

### L'INSALATA VERDE

CHF 6

*Grüner Salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce*

PIATTI STAGIONALI  
SAISONALE SPEISEKARTE

fino al / bis zum  
01.06.2024

**LA CREMA DI ASPARAGI**

**CHF 14**

*Spargelcremesuppe*

**IL RISOTTO AGLI ASPARAGI**

**CHF 21**

*Spargel-Risotto*

**LA TAGLIATA DI FASSONA 225 gr. p.P.**

**CHF 48 p.P.**

**alla pioda con patate rosolate, asparagi e salsa demi-glace (min. 2 Persone)**

*Auf heissem Stein Fassona-Tagliata mit Bratkartoffeln, Spargeln  
und Demi-glace Sauce (min. 2 Personen)*

**LA PIZZA**

**CHF 22**

**base bianca con asparagi, uovo e grana**

*Weisse Basis mit Spargeln, Ei und Grana Padano*



## PRIMI PIATTI

### IL RISOTTO

CHF 19

**mantecato al prezzemolo liquido  
con emulsione di acciughe e polvere di capperi**

*Risotto mit flüssiger Petersilie, Sardellenemulsion und Kapernpulver*

### I RAVIOLI

CHF 21

**ripieni di gamberi rossi, salsa teriyaki e philadelphia  
serviti con bisque di granchio**

*Ravioli gefüllt mit roten Garnelen, Teriyaki-Sauce  
und Philadelphia-Käse serviert mit Krabbenbisque*

### LE LINGUINE

CHF 21

**all'uovo fatte in casa con farina di verdure,  
guance di maiale patanegra e salsa alle ortiche**

*Aus Gemüsemehl hausgemachte Eiernudeln  
mit Patanegra-Schweinebäckchen und Brennesselsauce*

### LA LASAGNA

CHF 20

**fatta in casa alla Bolognese**

*Hausgemachte Lasagne mit Bolognese Sauce*

### LA CARBONARA

CHF 19

**spaghetti alla Carbonara**

*Spaghetti Carbonara (Ei, Backenspeck, Rahm und Parmesankäse)*

### LA BOLOGNESE

CHF 17

**spaghetti alla Bolognese**

*Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und Hackfleisch)*

## SECONDI PIATTI

### LA CODA DI ROSPO

CHF 41

**avvolta in lardo iberico servita con crema di porri e polenta alla piastra**

*Seeteufel in iberischem Schmalz gewickelt, serviert mit Lauchcreme und gegrillter Polenta*

### I SALTIMBOCCA DI FARAONA

CHF 42

**con crudo della Mesolcina, serviti con patate gratin e jus al porto**

*Perlhuhn-Saltimbocca mit Mesolcina-Rohschinken, serviert mit Kartoffelgratin und Portweinjus*

### LA TAGLIATA DI FASSONA 225 gr. p.P.

CHF 48 p.P.

**alla pioda con patate rosolate, asparagi e salsa demi-glace (min. 2 Persone)**

*Auf heissem Stein Fassona-Tagliata mit Bratkartoffeln, Spargeln und Demi-glace Sauce (min. 2 Personen)*

### IL FILETTO DI BISONTE 180 gr.

CHF 52

**servito con patate rosolate, verdure e salsa ai profumi di bosco**

*Bison-Filet serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce mit Waldaroma*

### L'HAMBURGER GOURMET

CHF 28

**di beef ribs con formaggio cheddar, salsa verde e patatine fritte**

*Rinderrippchen Fleisch-Burger mit Cheddar-Käse, grüner Sauce und Pommes Frites*

### IL BRASATO

CHF 28

**di vitellone con polenta frita**

*Schmorbraten mit fritierter Polenta*

### IL CORDON BLEU

CHF 30

**di maiale con patatine fritte**

*Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites*

### L'OSSOBUCO

CHF 34

**di vitello con risotto allo zafferano**

*Kalbshaxe mit Safranrisotto*

## ASIA SPECIALS

### MASSAMAN CURRY CHICKEN

CHF 28

**Curry di pollo poco piccante servito con riso**

*Cremig-würziges, mild-scharfes Thai Curry mit Poulet serviert mit Reis*

### KHAO PAD

CHF 26

**Riso fritto con pollo o gamberi e spezie thai**

*Gebratener Reis mit Hähnchen oder Schrimps und Thai Gewürzen*

## MENU BAMBINI - KINDERMENÜ

### PATATINE FRITTE

CHF 6

*Pommes frites*

### PASTA AL POMODORO

CHF 9

*Spaghetti mit Tomatensauce*

### NUGGETS DI POLLO

CHF 11

**con patatine fritte**

*Hähnchennuggets mit Pommes frites*

### MINI MARGHERITA

CHF 9

*Mini-Pizza mit Tomaten und Mozzarella*

### MINI PROSCIUTTO

CHF 12

*Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Kochschinken*

### MINI HAWAII

CHF 13

*Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Ananas*

# LE NOSTRE PIZZE

## FOCACCIA

CHF 9

**Base bianca, olio, sale, spezie**

*Weisse Basis ohne Tomatensauce, mit Olivenöl, Salz und Gewürze*

## MARINARA

CHF 12

**Pomodoro, aglio, origano**

*Tomatensauce, Knoblauch und Origano*

## MARGHERITA

CHF 15

**Pomodoro e mozzarella**

*Tomatensauce und Mozzarella*

## ZOLA

CHF 17

**Pomodoro, mozzarella e gorgonzola**

*Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola*

## NAPOLI

CHF 16

**Pomodoro, mozzarella, acciughe**

*Tomatensauce, Mozzarella und Sardellen*

## PROSCIUTTO COTTO

CHF 18

**Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto**

*Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken*

## SICILIANA

CHF 17

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive**

*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven*

## TONNO E CIPOLLE

CHF 18

**Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle**

*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

## SALAME PICCANTE

CHF 18

**Pomodoro, mozzarella e salame piccante**

*Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami*

## 4 FORMAGGI

CHF 19

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi filanti**

*Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käse*

## VEGETARIANA

CHF 18

**Pomodoro, mozzarella, Grana, melanzane, zucchini e peperoni**

*Tomatensauce, Mozzarella, Grana, Auberginen, Zucchini, Paprika*

## COTTO E MASCARPONE

CHF 19

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone**

*Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Mascarpone*

**EXTRA: Rucola 2.-, funghi 3.-, mozzarella di bufala 5.-, bresaola o prosciutto crudo 5.-, prosciutto cotto 3.-, ananas 2.-**

*EXTRA: Rucola 2.-, Pilze 3.-, Büffelmozzarella 5.-, Bresaola oder Rohschinken 5.-, Kochschinken 3.-, Ananas 2.-*



# LE NOSTRE PIZZE

## HAWAII

CHF 19

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas**

*Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas*

## BUFALINA

CHF 22

**Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala**

*Tomatensauce, Mozzarella und Büffelmozzarella*

## PROSCIUTTO E FUNGHI

CHF 19

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi**

*Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Pilze*

## CAPRICCIOSA

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, peperoni**

*Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Paprika*

## 4 STAGIONI

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive**

*Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken und Oliven*

## PARMA

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma**

*Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken*

## TIROLESE

CHF 22

**Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e uovo**

*Tomatensauce, Mozzarella, Südtiroler-Speck, Zwiebeln und Ei*

## BRESAOLA

CHF 23

**Pomodoro, mozzarella, bresaola, Grana e rucola**

*Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucola*

## BULLDOZER

CHF 23

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, salame piccante, peperoni e olive nere**

*Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfer Salami, Paprika und schwarze Oliven*

## SARDA

CHF 21

**Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo e cornicione ripieno di patate e menta**

*Tomatensauce, Mozzarella, Schafskäse und Pizzarand gefüllt mit Kartoffeln und Minze*

## CALZONE APERTO

CHF 23

**Base bianca, mortadella, burrata e granella di pistacchio aggiunti a fine cottura**

*Weisse Basis, mortadella, Burrata und Pistazien. Alle Zutaten werden am Ende des Backvorgangs hinzugefügt*

**EXTRA: Rucola 2.-, funghi 3.-, mozzarella di bufala 5.-, bresaola o prosciutto crudo 5.-, prosciutto cotto 3.-, ananas 2.-**

*EXTRA: Rucola 2.-, Pilze 3.-, Büffelmozzarella 5.-, Bresaola oder Rohschinken 5.-, Kochschinken 3.-, Ananas 2.-*

# DESSERT

## IL CREMOSO

CHF 12

**al gianduia, amarene e cialda di cioccolato**

*Gianduja-Mousse mit Sauerkirschen und Schokoladenwaffel*

## IL CANNOLO

CHF 12

**con crema di ricotta e gelato ai frutti di bosco**

*Cannolo gefüllt mit Ricottacreme und serviert Beeren-Eis*

## LA PANNA COTTA

CHF 12

**al lotus con composta di frutta esotica**

*Lotus-Panna-Cotta mit exotischem Früchtekompott*

## LA SELEZIONE DI FORMAGGI

CHF 11

**formaggi accuratamente scelti dallo Chef**

*Auswahl an Käsen, von unserem Chef sorgfältig ausgesucht*

## ALLERGENI & INTOLLERANZE

**Se soffrite di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo tempestivamente al personale di servizio. Se dovete necessitare informazioni più complete sugli allergeni presenti nelle varie pietanze vi preghiamo di richiederlo al nostro staff prima di effettuare l'ordine.**

## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

**Wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte rechtzeitig das Servicepersonal. Wenn Sie genauere Informationen über die Allergene in einem der Gerichte benötigen, fragen Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.**

## PROVENIENZA - HERKUNFT

**Salumi** - *Aufschnitt-Wurst* - Italia  
**Pancetta** - *Bauchspeck* - Italia  
**Guanciale** - *Backenspeck* - Italia  
**Lardo iberico** - *Iberisches Schmalz* - Spagna  
**Nuggets di pollo** - *Hähnchennuggets* - Svizzera  
**Vitello** - *Kalb* - Svizzera  
**Manzo** - *Rind* - Italia  
**Maiale** - *Schwein* - Italia / Svizzera / Francia  
**Bisonte** - *Bison* - USA  
**Volatili** - *Vögel* - Italia / Svizzera  
**Tonno** - *Tuna* - Fao 57  
**Polpo** - *Oktopus* - Marocco  
**Gamberi** - *Garnelen* - Ecuador/Argentina  
**Salmone** - *Lachs* - Norvegia  
**Acciughe** - *Sardellen* - Spagna  
**Ricciola** - *Bernsteinmakrele* - Italia  
**Coda di rospo** - *Seeteufel* - Fao 27.6a  
**Gamberi rossi** - *Rote Garnelen* - 37

**Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa**


*Alle Preise verstehen sich in CHF, MwSt Inklusive*

„NESSUN AMORE È PIÙ  
SINCERO DELL'AMORE PER  
IL CIBO.“


„KEINE LIEBE IST  
AUFRICHTIGER ALS DIE  
LIEBE ZUM ESSEN.“


\* \* \*

GEORGE BERNARD SHAW

 +41 (0) 91 745 10 42

 info@alfienile.ch

 ristorantealfienile

 Via Naviglio 20 - 6598 Tenero