


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

PIATTI STAGIONALI SAISONALE SPEISEKARTE

IL CARPACCIO

CHF 21

di bresaola di cervo fatto in casa con funghi trifolati

Hausgemachtes Carpaccio vom Hirsch-Bresaola serviert mit gebratenen Pilzen

LA CREMA

CHF 15

di zucca al sentore di arancia servita con crostini

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Orangen serviert mit Croutons

GLI GNOCCHI

CHF 20

di zucca fatti in casa con misto di funghi e fonduta di toma piemontese

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit gemischten Pilzen und piemontesischem Toma-Käsefondue

IL RISOTTO

CHF 21

alla farina di castagne tostate con guance di maiale iberico

Gröstetes Kastanienmehl-Risotto mit iberischen Schweinebäckchen

IL RACKS

CHF 40

di cervo con salsa ai fichi, spätzli fatti in casa e cavoletti di Bruxelles

Hirsch-Racks mit Feigensauce, hausgemachten Spätzli und Rosenkohl

LA BAVARESE

CHF 12

alle castagne con granola e cioccolato ruby

Kastanien-Bavarois mit Granola und Ruby Schokolade

LA SELLA

* CHF 68

di capriolo alla Baden Baden**

*Rehrücken Baden-Baden***

*Prezzo per persona - *Preis pro Person

**min. 2 persone - su prenotazione (un giorno prima durante la settimana, due giorni prima per il sabato e la domenica)

**Min. 2 Personen - auf Reservierung (unter der Woche einen Tag im Voraus, für Samstag und Sonntag zwei Tage im Voraus)



ANTIPASTI

BON BON DI GRANA

CHF 18

con salsa all'aceto balsamico

Grana Padano Käsebällchen mit Balsamicoessig-Sauce

IL CARPACCIO DI BRESAOLA

CHF 21

di cervo fatto in casa con funghi trifolati

Hausgemachtes Carpaccio vom Hirsch-Bresaola serviert mit gebratenen Pilzen

L'INSALATINA DI SEPPIE

CHF 19

arrosto con carciofi e pomodorini cherry

Gebratener Tintenfische-Salat mit Artischocken und Kirschtomaten

LA CREMA DI ZUCCA

CHF 15

al sentore di arancia servita con crostini

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Orangen serviert mit Croutons

IL MINISTRONEDI VERDURE

CHF 13

Gemüseminestrone

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

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO

CHF 21

alla farina di castagne tostate con guance di maiale iberico

Gröstetes Kastanienmehl-Risotto mit iberischen Schweinebäckchen

GLI GNOCCHI

CHF 20

di zucca fatti in casa con misto di funghi fonduta di toma piemontese

*Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit gemischten Pilzen
und piemontesischem Toma-Käsefondue*

I RAVIOLI

CHF 22

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

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

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

- IL PETTO D'ANATRA** **CHF 42**
con jus al melograno, servito con patate rosolate e verdure
Entenbrust mit Granatapfeljus, serviert mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse
- IL RACKS DI CERVO** **CHF 40**
con salsa ai fichi, spätzli fatti in casa e cavoletti di Bruxelles
Hirsch-Racks mit Feigensauce, hausgemachten Spätzli und Rosenkohl
- IL DIAFRAMMA DI MANZO** **CHF 43**
alla piastra servito con spinaci scottati, passatina di pastinaca al tabacco
Rinderzwerchfell serviert mit blanchiertem Spinat und Tabak-Pastinaken-Creme
- IL TRANCIO DI BRANZINO** **CHF 42**
su crema di cavolo rosso al sesamo, servito con patate rosolate e verdure
Gegrillte Seebarsch-Tranche auf Sesam-Rotkohl-Creme, serviert mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse
- 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 fritta
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

PER I PIÙ PICCOLI

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

Tomaten, 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

PRAGA

CHF 22

Base bianca, camembert di bufala e prosciutto di Praga

Weisse Basis, Büffelcamembert und Prager Schinken

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

LA SPUMA

CHF 12

di mascarpone in crosta di amaretti e salsa al caffè

Mascarpone-Mousse in Makronenkruste und Kaffeecreme

LA BAVARESE

CHF 12

alle castagne con granola e cioccolato ruby

Kastanien-Bavarois mit Granola und Ruby Schokolade

IL BACIO D'AUTUNNO

CHF 12

cestino al bacio di dama, composta di pere, namelaka al cioccolato bianco e gelato al gianduia

Schoko-Haselnuss-Körbchen gefüllt mit Birnenkompott, weisser Schokoladen-Namelaka serviert mit Gianduja-Eis

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
Nuggets di pollo - *Hähnchennuggets* - Svizzera
Vitello - *Kalb* - Svizzera
Manzo - *Rind* - Svizzera / Italia
Selvaggina - *Wild* - Austria / Svizzera / Italia / Nuova Zelanda
Pollo - *Huhn* - Svizzera / Italia
Maiale - *Schwein* - Svizzera / Italia
Gamberi - *Garnelen* - Ecuador/Argentina
Gamberi rossi - *Rote Garnele* - Zona FAO 37. 1.3
Branzino - *Seebarsch* - Zona FAO 37
Seppie - *Tintenfische* - Zona FAO 34
Pane per servizio - *Brot* - Bäckerei Leibundgut, Losone Schweiz
Prodotti da forno - *Gebäck und Backwaren* - fatti in casa / Hausgemacht

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa


Alle Preise verstehen sich in CHF, MwSt Inklusiv

„NON ESISTE NULLA CHE
NON POSSA ESSERE
RISOLTO CON UN SORRISO
E UN BUON PASTO“


„ES GIBT NICHTS, WAS
NICHT MIT EINEM LÄCHELN
UND GUTEM ESSEN ZU
LÖSEN IST.“

* * *

ANONIMO

 +41 (0) 91 745 10 42

 info@alfienile.ch

 ristorantealfienile

 Via Roncaccio 20 - 6598 Tenero

C O P P E

SIMSALABIM

CHF 10

Sorbetto al lampone e al limone con frutta fresca

Je eine Kugel Himbeer- und Zitronen-Sorbet mit frischen Früchten

COUPE COLONEL

CHF 12

Due palline di sorbetto al limone con vodka

Zwei Kugeln Zitronen-Sorbet verfeinert mit Wodka

DÄNEMARK

CHF 12

Tre palline di vaniglia, panna e topping al cioccolato

Drei Kugeln Vanilleglace, Schokoladentopping und Schlagrahm

EISKAFFEE

CHF 13

Due palline di mocca, una di vaniglia, panna e un caffè espresso

Zwei Kugeln Mocca, eine Kugel Vanilleglace, Schlagrahm und Espresso

BANANA SPLIT

CHF 13

Tre palline di vaniglia, una banana, panna e topping al cioccolato

Drei Kugeln Vanilleglace, eine Banane, Schlagrahm und Schokoladentopping

ROMANOFF *

CHF 14

Due palline di vaniglia, una di fragola, fragole fresche, topping alla fragola e panna

Zwei Kugeln Vanilleglace, eine Kugel Erdbeer, frische Erdbeeren, Erdbeertopping und Schlagrahm

MIRALAGO

CHF 15

Vaniglia, stracciatella e mocca con panna e Baileys

Je eine Kugel Vanille-, Stracciatella- und Moccaglace, Schlagrahm und Baileys

C O P P E

COUPE COLONEL

CHF 12

Due palline di sorbetto al limone con vodka

Zwei Kugeln Zitronen-Sorbet verfeinert mit Wodka

DÄNEMARK

CHF 12

Tre palline di vaniglia, panna e topping al cioccolato

Drei Kugeln Vanilleglace, Schokoladentopping und Schlagrahm

EISKAFFEE

CHF 13

Due palline di mocca, una di vaniglia, panna e un caffè espresso

Zwei Kugeln Mocca, eine Kugel Vanilleglace, Schlagrahm und Espresso

BANANA SPLIT

CHF 14

Tre palline di vaniglia, una banana, panna e topping al cioccolato

Drei Kugeln Vanilleglace, eine Banane, Schlagrahm und Schokoladentopping

ROMANOFF *

CHF 14

Due palline di vaniglia, una di fragola, fragole fresche, topping alla fragola e panna

Zwei Kugeln Vanilleglace, eine Kugel Erdbeer, frische Erdbeeren, Erdbeertopping und Schlagrahm

MIRALAGO

CHF 15

Vaniglia, stracciatella e mocca con panna e Baileys

Je eine Kugel Vanille-, Stracciatella- und Moccaglace, Schlagrahm und Baileys

GELATI

GELATI

CHF 3.-*

**Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Mocca,
Stracciatella e Pistacchio**

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella,
und Pistazien*

SORBETTI

CHF 3.-*

Limone e lampone

Zitron- und Himbeeresorbet

SUPPLEMENTI / ZUSCHALG

CHF 1.--

**Panna, topping al cioccolato, alla fragola o al
caramello**

*Schlagrahm, Schokoladen- Erdbeer-
oder Karamelltopping*

Vodka, Baileys, Grappa

CHF 5.-

*Prezzo a pallina / Preis pro Kugel

GELATI

GELATI

CHF 3.*

**Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Mocca,
Stracciatella e Pistacchio**

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella,
und Pistazien*

SORBETTI



CHF 3.*

Limone e lampone

Zitron- und Himbeeresorbet

DÄNEMARK

CHF 12

**Tre palline di vaniglia, panna e topping al
cioccolato**

*Drei Kugeln Vanilleglace, Schokoladentopping und
Schlagrahm*

EISKAFFEE

CHF 13

**Due palline di mocca, una di vaniglia,
panna e un caffè espresso**

*Zwei Kugeln Mocca, eine Kugel Vanilleglace, Schlagrahm
und Espresso*

SUPPLEMENTI / ZUSCHALG

CHF 1.-

**Panna, topping al cioccolato, alla fragola o al
caramello**

*Schlagrahm, Schokoladen- Erdbeer-
oder Karamelltopping*

Vodka, Baileys, Grappa

CHF 5.-

*Prezzo a pallina / Preis pro Kugel

FÜR DEN KLEINEN
HUNGER

Pour les petits creux

von 14.00 bis 17.30 Uhr



**Salametto, Büsción (Tessiner
Ziegenfrischkäse), Focaccia
und Essiggurken**

CHF 16

**Salametto, Büsción (fromage de chèvre
frais du Tessin), Focaccia et Cornichons
au vinaigre**

CHF 16

al fienile

PER IL LANGUORINO
POMERIDIANO

dalle 14.00 alle 17.30



**Salametto, Büsción di capra,
Focaccia
e cetriolini sottaceto**

CHF 16

COLAZIONE AL FIENILE

Al Fienile Frühstück

COLAZIONE

CHF 9.5

- Gipfel al burro o Danese al lampone e vaniglia o Croissant al cioccolato
- Bevanda calda
- Succo 2 dl (arancia, pesca, ananas)

COLAZIONE EXTRA

CHF 12

- Gipfel al burro o Danese al lampone e vaniglia o Croissant al cioccolato
- Bevanda calda
- Succo 2 dl (arancia, pesca, ananas)
- Burro e marmellata
- Fette biscottate

FRÜHSTÜCK

CHF 9.5

- Buttergipfel oder Vanille-Plunder oder Schoko-Croissant
- Heisses Getränk
- 2dl Saft (Orange, Pfirsich, Ananas)

FRÜHSTÜCK EXTRA

CHF 12

- Buttergipfel oder Vanille-Plunder oder Schoko-Croissant
- Heisses Getränk
- 2dl Saft (Orange, Pfirsich, Ananas)
- Butter und Marmelade
- Zwieback



PER FINIRE IN BELLEZZA

WHISKY & SCOTCH

4 CL

Ballantines	Finest Blend Scotch Whisky	40%	CHF 8
Jack Daniel's	Tennessy Sour Malt Whisky	40%	CHF 8
Talisker 10 years	Single Malt Scotch Whisky	45.8%	CHF 12
Dalwhinnie 15 years	Highland Single Malt Scotch Whisky	43%	CHF 12
Ardbeg TEN	Islay Single Malt Scotch Whisky	46%	CHF 15
Oban 14 years	Single Malt Scotch Whisky	43%	CHF 15
Lagavulin 16 years	Islay Single Malt Scotch Whisky	43%	CHF 16
Glenmorangie Nectar D'or	Highland Single Malt Scotch Whisky	46%	CHF 16
Jameson Est 1780	Triple Distilled Irish Whisky	40%	CHF 23

COGNAC

4 CL

Hennessy	Very Special Cognac	40%	CHF 10
Martell	Fine Cognac	40%	CHF 10

Tutti i prezzi in CHF, IVA inclusa
Alle Preise verstehen sich in CHF, MwSt. Inklusive

TAKE AWAY -
CUCINA / KÜCHE

al fienile

Ristorante & Pizzeria

☎ +41 (0) 91 745 10 42

INSALATE **SALATE**

INSALATA VERDE

Grüner Svt

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

PRIMI **NUDELN**

PENNE POMODORO E BASILICO

Penne mit Tomatensauce und Basilikum

PENNE ALLA CARBONARA

Penne Carbonara (Ei, Backenspeck, Rahm und Parmesankäse)

PENNE ALLA BOLOGNESE

Penne Bolognese (mit Tomatensauce und Hackfleisch)

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Hausgemachte lasagna

SECONDI **FLEISCH**

HAMBURGER GOURMET

Gourmet Rindsburger

BRASATO DI VITELLONE

Schmorbraten mit fritierter Polenta

CORDON BLEU DI MAIALE

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

OSSOBUCO CON RISOTTO

Kalbshaxe mit Safranrisotto

PER I PICCOLI **KINDERMENÜ**

6.- PATATINE FRITTE

Kleine oder grosse Portion Pommes Frites

6.- / 9.-

9.- NUGGETS DI POLLO E PATATINE

Hähnchennuggets mit pommes frites

11.-

DESSERT

**BAVARESE ALLE CASTAGNE CON
GRANOLA E CIOCCOLATO RUBY**

12.-

10.- *Kastanien-Bavarois mit Granola und Ruby Schokolade*

19.-

17.-

20.-

28.-

28.-

30.-

34.-

TAKE AWAY



TAKE AWAY - PIZZE

al fienile

Ristorante & Pizzeria

☎ +41 (0) 91 745 10 42

**alle unsere Pizzen sind
auch zum Take-away
erhältlich.**

**Sapevate che lasciamo lievitare
l'impasto delle pizze 96 ore?
Così che la vostra pizza sia gustosa
e altamente digeribile.**

**Wussten Sie, dass wir den Pizzateig
96 Stunden lang reifen lassen?
Damit Ihre Pizza lecker und
hochverdaulich ist.**

PIZZE

MARINARA Pomodoro, aglio e origano <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>	12.-	HAWAII Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas</i>	19.-
MARGHERITA Pomodoro e mozzarella <i>Tomatensauce und Mozzarella</i>	15.-	BUFALINA Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala <i>Tomatensauce, Mozzarella und Büffelmozzarella</i>	22.-
NAPOLI Pomodoro, mozzarella e acciughe <i>Tomatensauce, Mozzarella und Sardellen</i>	16.-	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Pilze</i>	19.-
ZOLA Pomodoro, mozzarella e gorgonzola <i>Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola</i>	17.-	PRAGA Base bianca, camembert di bufala e prosciutto di Praga <i>Weisse basis, Büffelcamembert und Prager Schinken,</i>	22.-
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardelle, Kapern und Oliven</i>	17.-	4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken und Oliven</i>	21.-
PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken</i>	18.-	PARMA Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma <i>Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken</i>	21.-
4 FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi filanti <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käse</i>	19.-	CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive e peperoni <i>Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven und Paprika</i>	21.-
TONNO E CIPOLLE Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	18.-	BRESAOLA Pomodoro, mozzarella, bresaola, Grana e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucola</i>	23.-
SALAME PICCANTE Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella und Pikante Salami</i>	18.-	TIROLESE Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei</i>	22.-
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, Grana, melanzane, zucchine e peperoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Grana, Auberginen, Zucchini, Paprika</i>	18.-	BULLDOZER Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, salame piccante, peperoni e olive nere <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, pikante Salami, Paprika und schwarze Oliven</i>	23.-
COTTO E MASCARPONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Mascarpone</i>	19.-	CALZONE APERTO Base bianca, mortadella, burrata e granella di pistacchio aggiunti a fine cottura <i>Weisse Basis, mortadella, burrata und Pistazien. Alle Zutaten werden am Ende des Backvorgangs hinzugefügt</i>	23.-
EXTRA: Rucola 2.-, funghi 3.-, mozzarella di bufala 4.-, bresaola o prosciutto crudo 5.-, prosciutto cotto 3.-, ananas 2.- <i>EXTRA: Rucola 2.-, Pilze 3.-, Büffelmozzarella 4.-, Bresaola oder Rohschinken 5.-, Kochschinken 3.-, Ananas 2.-</i>		FOCACCIA Base bianca, olio, sale, spezie <i>Weisse Basis mit Olivenöl, Salz und Gewürze</i>	9.-

ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO

- **ALLERGIEN** FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL

PROVENIENZE

- HERKUNFT

Salumi - Aufschnitt-Wurst - Italia

Nuggets di pollo - Hähnchennuggets - Svizzera

Vitello - Kalb - Svizzera

Manzo - Rind - Svizzera / Italia

Pollo - Huhn - Svizzera / Italia

Maiale - Schwein - Svizzera / Italia

Selvaggina - Wild - Austria / Svizzera / Italia / Nuova Zelanda

Impasto della pizza - fatto in casa / Pizzateig ist hausgemacht

DRINK TO TAKE AWAY

ACQUA WASSER

Naturale ohne Kohlensäure

Frizzante mit Kohlensäure

1.5 LT

4.-

4.-

SOFT DRINKS

Gazzosa limone 1.5 Lt.

Tè freddo limone o pesca 1.5 Lt.

Coca-Cola 1.25 Lt.

5.-

5.-

5.-

BIRRA BIER

Valona / 90nove Officina della birra 0.33 Cl.

Birra Moretti 0.33 Cl.

Ichnusa 0.33 Cl.

Clausthaler senz'alcool *Alkoholfrei*

6.-

5.50.-

5.50.-

4.50.-

VINO WEIN

Al Fienile bianco di Merlot DOC, Ticino CH 50 Cl.

Al Fienile Merlot rosso DOC, Ticino CH 50 Cl.

-10%

28.-

28.-

Per la lista completa dei vini rivolgersi al personale

Für eine vollständige Auswahl an Weinen wenden Sie sich bitte an das Personal

al fienile

al fienile

Ristorante & Pizzeria

by Camping Miralago

BENVENUTI!




Il nostro menù anche su Instagram

Unser Menu auch auf Instagram

 +41 (0) 91 745 10 42

 info@alfienile.ch

 ristorantealfienile

 Via Naviglio 20 - 6598 Tenero

VINI AL BICCHIERE

Weine im Offenausschank

BOLLICINE SCHAUMWEIN

1 DL

Prosecco Santa Margherita Valdobbiadene, Veneto, Italia

CHF 6.5

Franciacorta DOCG La Montina brut Lombardia, Italia

CHF 8

ROSATO ROSÉWEIN

1 DL

Il Mattiolo rosé 2022 rosato di Merlot DOC, Valsangiacomo, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 6.5

VINO BIANCO WEISSWEIN

1 DL

Il Mattiolo bianco 2021 bianco di Merlot DOC, Valsangiacomo, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 6.5

Critone 2021 90% Chardonnay 10% Sauvignon IGT, Librandi, Italia, 12,5% vol.

CHF 6.5

Cherubino 2021 Merlot DOC, Matasci, Ticino CH, 12 vol.

CHF 7

VINO ROSSO ROTWEIN

1 DL

Il Mattiolo rosso 2019 Merlot DOC, Valsangiacomo, Ticino CH, 13% vol.

CHF 6.5

Terre Avare 2021 Primitivo di Manduria, Italia, 14,5% vol.

CHF 6.5

Bisavolo 2019 Barbera D'Asti Superiore DOCG, Ferraris, Piemonte, Italia, 14,5% vol.

CHF 7

Rose Rosse 2019 Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Matasci, Ticino CH, 14,2% vol.

CHF 7

Le Poiane 2018 Valpolicella Ripasso, Bolla, Italia, 14% vol.

CHF 7

DALLA NOSTRA CANTINA

A u s u n s e r e m W e i n k e l l e r

BOLLICINE *SCHAUMWEIN*

75 CL

Prosecco Santa Margherita Valdobbiadene, Veneto, Italia

CHF 41

Franciacorta DOCG La Montina brut Lombardia, Italia

CHF 55

ROSATO *ROSÉWEIN*

75 DL

Il Mattirolo rosé 2022 rosato di Merlot DOC, Valsangiacomo, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 41

Oeil de Perdrix 2021 rosè, Montmollin, Neuchâtel, CH, 13% vol.

CHF 43

VINO BIANCO *WEISSWEIN*

75 DL

Il Mattirolo bianco 2021 bianco di Merlot DOC, Valsangiacomo, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 41

Critone 2021 90% Chardonnay 10% Sauvignon IGT, Librandi, Italia, 12,5% vol.

CHF 39

Cherubino 2021 bianco di Merlot DOC, Matasci, Ticino CH, 12% vol.

CHF 45

I Frati 2021 Lugana DOC, Ca' dei Frati, Lombardia, Italia, 13% vol.

CHF 45

Aigle Chablais AOC Les Murailles 2021 Chasselas, Vaud CH, 13,2% vol.

CHF 50

VINO DELLA CASA *WEIN DES HAUSES*

50 DL

Al Fienile 2020 bianco di Merlot DOC, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 28

Al Fienile 2018 Merlot rosso DOC, Ticino CH, 12,5% vol.

CHF 28

I NOSTRI ROSSI

Rotwein

SVIZZERA

75 CL

Il Mattirolo rosso 2019 Merlot DOC, Valsangiacomo, 13% vol.	CHF 41
Rose Rosse 2019 Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Matasci, 14,2% vol.	CHF 43
Cabernet Franc 2021 Cantina Scalmazzi, 13% vol.	CHF 43
Selezione d'Ottobre Riserva 2020 Merlot DOC, Matasci, 13,5% vol.	CHF 45
Dôle des Mont AOC 2019 Gilliard, Vallese, 13,6 % vol.	CHF 45
Gran Segreto 2018 Merlot Riserva, Valsangiacomo, 13% vol.	CHF 79
1831 Ticino DOC 2020 Syrah, Valsangiacomo, 12,5% vol.	CHF 69
Sirio Barrique 2018* Merlot, 100%, Matasci, 12,5% vol.	CHF 82

ITALIA

75 CL

Le Poiane 2018 Valpolicella Ripasso, Bolla, Italia, 14% vol.	CHF 41
Terre Avare 2021 Primitivo di Manduria, Italia, 14,5% vol.	CHF 41
Donne Fittipaldi 2020 Bolgheri, Toscana, Italia, 14% vol.	CHF 48
Bisavolo 2019 Barbera D'Asti Superiore DOCG, Ferraris, Piemonte, Italia, 15% vol.	CHF 49
Pinot Noir 2019* Kettmeier, Alto Adige, Italia, 13,5% vol.	CHF 59
Guidalberto 2019* Cabernet Sauvignon, Tenuta San Guido, Toscana, Italia, 14% vol.	CHF 73
Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2016* Cesari, Veneto, Italia, 15% vol.	CHF 75
Brunello di Montalcino 2016* Fattoria dei Barbi, Italia, 14,5% vol.	CHF 90
Bricco dell'Uccellone 2018* Barbera d'Asti DOCG, Braida, Bologna, Italia, 16% vol.	CHF 115
Turriga IGT 2017* Isola dei Nuraghi, Sardegna, Italia, 14,5%	CHF 130

* soggetto a disponibilità / vorbehaltlich Verfügbarkeit

BIRRE

Bier

BIRRA ALLA SPINA BIER VOM FASS

Haldengut Lager 0.2 dl	CHF 4
Haldengut Lager 0.3 dl	CHF 4.70
Haldengut Lager 0.5 dl	CHF 7

BIRRIFICIO VALLEMAGGIA

33 cl

Ciao. Ticino Blonde Ale, 4.2 % VOL, Vallemaggia, Ticino CH	CHF 6.50
---	----------

OFFICINA DELLA BIRRA

33 cl

90NOVE Blonde Pale Ale, 4.6% VOL, Bioggio, Ticino CH	CHF 6
VALONA Amber Ale, 5,5% VOL, Bioggio, Ticino CH	CHF 6

BIRRE DAL MONDO

Erdinger Weissbier 0.5 dl	CHF 6.90
Ichnusa non filtrata <i>nicht gefiltert</i>	CHF 5.50
Birra Moretti	CHF 5.50
Clausthaler senz'alcool <i>alkoholfrei</i>	CHF 4.50

APERITIVI & LONGDRINKS

Aperitiv & Longdrinks

ANALCOLICI ALKOHOLFREI

San Bitter rosso/bianco 0.10 dl	CHF 5.00
Crodino 0.20 cl	CHF 5.00
Passion Bitter San Bitter rosso, sciroppo al frutto della passione	CHF 6.00

APERITIVI APERITIF

Campari Soda	CHF 7.00
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	CHF 9.00
Mimosa Prosecco e succo d'arancio	CHF 7.00
Aperol Spritz Aperol, prosecco e soda	CHF 10.00
Campari Spritz Campari bitter, prosecco e soda	CHF 10.00
Hugo Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, lime e soda	CHF 10.00
Campari Orange Campari e succo d'arancio	CHF 10.00
Americano Campari, Martini rosso e soda	CHF 11.00
Negroni Campari, Martini rosso e Gin	CHF 12.00

CLASSIC LONGDRINKS

Tequila Sunrise Tequila bianca, succo d'arancio e sciroppo di granatina	CHF 12.00
Gin* Tonic o Lemon Gordon's e acqua tonica o limonata	CHF 12.00
Wodka Tonic o Lemon Absolut Wodka e acqua tonica o limonata	CHF 12.00
Cuba Libre Rum scuro, coca-cola e lime	CHF 12.00
Mojito Rum bianco, zucchero di canna, menta, lime e soda	CHF 12.00
Caipirinha Cachaça, lime e zucchero di canna	CHF 13.00
Strawberry Caipiroska Wodka, fragole, lime e zucchero	CHF 14.00

COCKTAIL DEL GIORNO

Chiedete al personale *Fragen Sie das Personal*

***Gin Options 4cl:** Bisbino, Bombay, Hendrick's o Gin Mare + CHF 3.-
Extras: Coca-Cola CHF 3.- o Red Bull CHF 5.-

DISTILLATI, LIQUORI & AMARI

Liköre und Spirituosen

AMARI

4 cl

Averna	CHF 7
Ramazotti	CHF 7
Montenegro	CHF 7
Braulio	CHF 7
Appenzeller	CHF 7
Jägermeister	CHF 7
Fernet Branca	CHF 7
Vecchia Romagna	CHF 7

GRAPPE

2 cl

Quintessenza di Merlot	CHF 7
Grappa Invecchiata Lorenzo Inga	CHF 8
Grappa Isabella Ticino	CHF 8
Grappa Lorenzo Inga Amarone	CHF 10
Berta Tre Soli (Nebbiolo)	CHF 14

DIGESTIVI

4 cl

Martini Bianco o Rosso	CHF 7
Sambuca	CHF 7
Baileys	CHF 7
Amaretto di Saronno	CHF 7
Il Limoncello (Zitronenlikör)	CHF 7
Quintessenza di noce (Nusslikör)	CHF 8
Porto Presidential 10 years old (Portowein)	CHF 8

SOFT DRINKS & CAFFETERIA

Softdrinks & Kaffee

Acqua San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0.50 cl CHF 4 / 1lt CHF 6
Acqua San Pellegrino (ohne Kohlensäure)	0.50 cl CHF 4 / 1lt CHF 6
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta 0.33 cl	CHF 4.50
Aranciata amara San Pellegrino 0.20 cl	CHF 4.50
Rivella rossa o blu 0.33 cl	CHF 4.50
Schorle di mele / Apfelschörle 0.33 cl	CHF 4.50
Fusetea Lemon & Lemongrass 0.33 cl	CHF 4.50
Fusetea Peach&lbiscus 0.33 cl	CHF 4.50
Gazzosa al limone o mandarino 0.35 cl	CHF 4.50
Schweppes Tonic o Lemon 0.20 cl	CHF 4.50
Succhi di frutta Granini 0.20 cl	CHF 4.50
Red Bull 0.25 cl	CHF 5.50
Espresso	CHF 2.50
Espresso macchiato o crème	CHF 2.80
Espresso decaffeinato / ginseng / orzo	CHF 3.50
Espresso corretto	CHF 3.50
Tazza grande (caffè americano)	CHF 3.50
Tazza grande macchiato / crème	CHF 3.80
Doppio espresso	CHF 4.00
Caffèlatte	CHF 4.00
Tazza grande decaffeinato / ginseng / orzo	CHF 4.00
Caotina / Ovomaltina	CHF 5.00
Cappuccino	CHF 4.50
Latte macchiato	CHF 4.50
Ciocolata densa con panna	CHF 5.00
Iced coffe	CHF 5.50
Diversi te / Diverse Teesorten	CHF 3.00