

estiva
Menu
al fienile



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



Piatti stagionali

SAISONALE SPEISEKARTE

fino al 30 settembre 2025 / bis zum 30. September 2025

LA TARTARE

CHF 26.00

di toro, spugnole e chips di grana (120 gr)

Tatar vom Stier mit Morcheln und Parmesanchips (120 g)

LA CAPRESE

CHF 19.00

con pomodoro e mozzarella di bufala

Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella

LA CAESAR SALAD

CHF 22.00

insalata, pollo, grana, bacon, crostini

e dressing alla senape

Salat mit Hähnchen, Parmesan, Speck, Croutons und Senf-Dressing

FETTUCCINE ALLE VONGOLE

CHF 24.00

leggermente piccante

Fettuccine mit Venusmuscheln, leicht scharf

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

CHF 29.00

con salsa allo yogurt

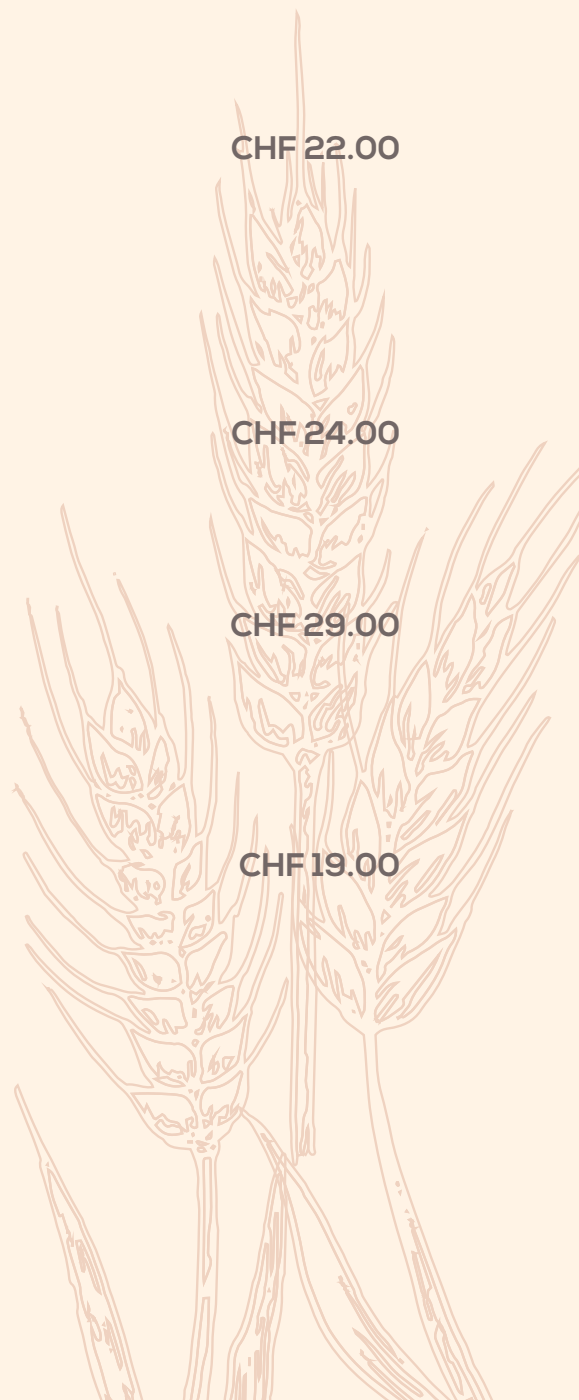
Frittierte Calamari und Garnelen mit Joghurtsauce

INSALATA DI PATATE

CHF 19.00

con tonno, cipolle e olive

Kartoffelsalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven



Antipasti

VORSPEISEN

IL FLAN

di barbabietole con croccante al sesamo

Rote-Bete-Flan mit Sesam-Crunch

CHF 16.00

IL PETTO

d'anatra affumicato servito con cavolo rosso e büscion di capra

Geräucherte Entenbrust, serviert mit Rotkohl
und Ziegenbüscion

CHF 19.00

LE POLPETTE

di gambero rosso con mayo all'aglio nero e ponzu

Rote Garnelenbällchen mit schwarzer
Knoblauch-Mayonnaise und Ponzu

CHF 23.00

L'INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer
oder französischer Sauce

CHF 9.00

L'INSALATA VERDE

Grüner Salat mit hausgemachter italienischer
oder französischer Sauce

CHF 6.00



Primi piatti

PASTAGERICHTE

LE FETTUCCINE

CHF 21.00

ai broccoli, burrata liquida e pesto di pomodori secchi

Fettuccine mit Brokkoli, flüssiger Burrata und Pesto aus getrockneten Tomaten

IL RISOTTO

CHF 20.00

mantecato con purea di melanzane arrosto

e mascarpone affumicato

Risotto mit geröstetem Auberginenpuree und geräuchertem Mascarpone

I TORTELLI

CHF 24.00

fatti in casa con cuore di bufala e scampi pil-pil

Hausgemachte Tortelli mit Buffelmozzarella-Füllung und Pil-pil-Garnelen

LA LASAGNA

CHF 20.00

fatta in casa alla Bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Sauce

LA CARBONARA

CHF 20.00

spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara (Ei, Guanciale, Rahm und Parmesan)

LA BOLOGNESE

CHF 18.00

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und Hackfleisch)

Per motivi organizzativi, non facciamo le mezze porzioni.
Aus organisatorischen Gründen verzichten wir auf halbe Portionen

Secondi piatti

HAUPTGERICHTE

LA PANCIA

CHF 43.00

**di maialino da latte servita con vellutata al burro di arachidi,
patate rosolate e verdure**

Spanferkelbauch mit Erdnussbutter-Velouté, gebratenen
Kartoffeln und Gemüse

LA STEAK

CHF 48.00

di vitello servita con patate rosolate e verdure

Kalbsteak mit Bratkartoffeln und Gemüse

IL FILETTO

CHF 54.00

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

Bisonfilet mit gebratenen Kartoffeln, Gemüse
und Waldkräutersauce

IL TRANCIO

CHF 42.00

di bacalao portoghese alla piastra su passatina di spinaci

Gegrilltes portugiesisches Bacalao-Steak auf Spinatpüree

L'HAMBURGER GOURMET

CHF 28.00

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

Burger aus Rinderrippe mit Cheddarkäse, grüner
Sauce und Pommes frites

IL BRASATO

CHF 28.00

di vitellone con polenta frita

Schmorbraten vom Jungrind mit frittierter Polenta

IL CORDON BLEU

CHF 30.00

di maiale con patatine fritte

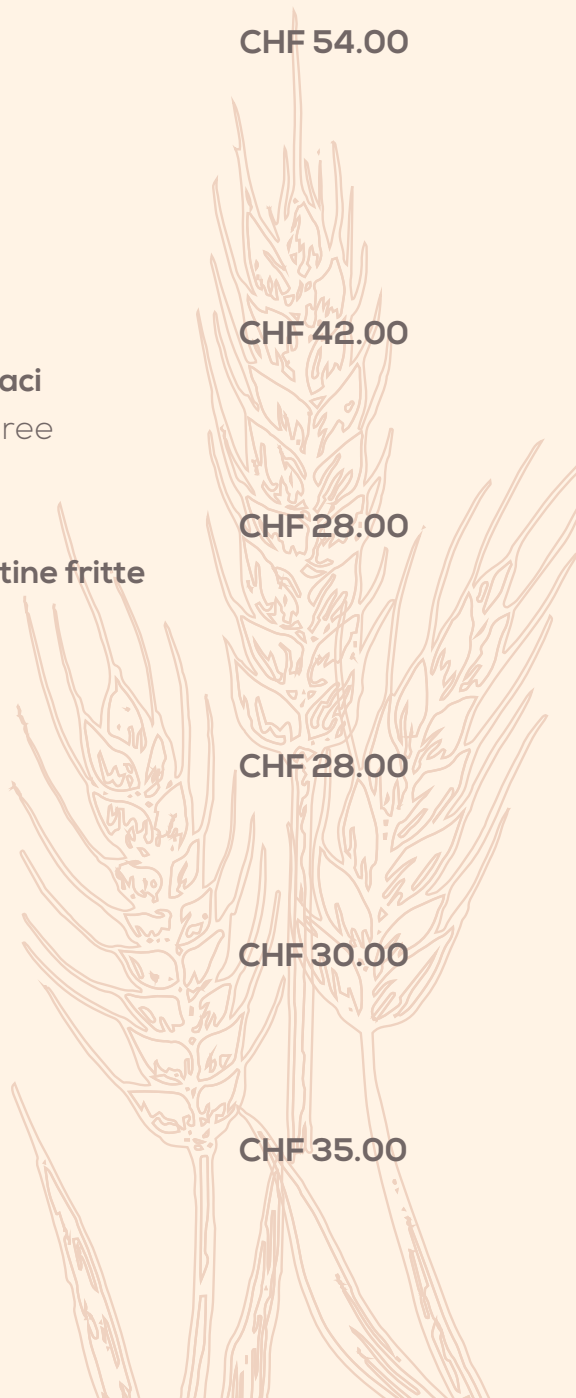
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites

L'OSSOBUCO

CHF 35.00

di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto



Asia specials

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

MASSAMAN CURRY CHICKEN

CHF 28.00

Curry di pollo poco piccante servito con riso

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

KHAO PAD

CHF 26.00

Riso fritto con pollo o gamberi e spezie thai

Gebratener Reis mit Hähnchen oder Shrimps und Thai-Gewürzen

Per i più piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN

PATATINE FRITTE

CHF 6.00

Pommes frites

PASTA AL POMODORO

CHF 9.00

Spaghetti mit Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE

CHF 11.00

Hähnchennuggets mit Pommes frites

MINI MARGHERITA

CHF 10.00

Mini pizza con pomodoro e mozzarella

MINI PROSCIUTTO

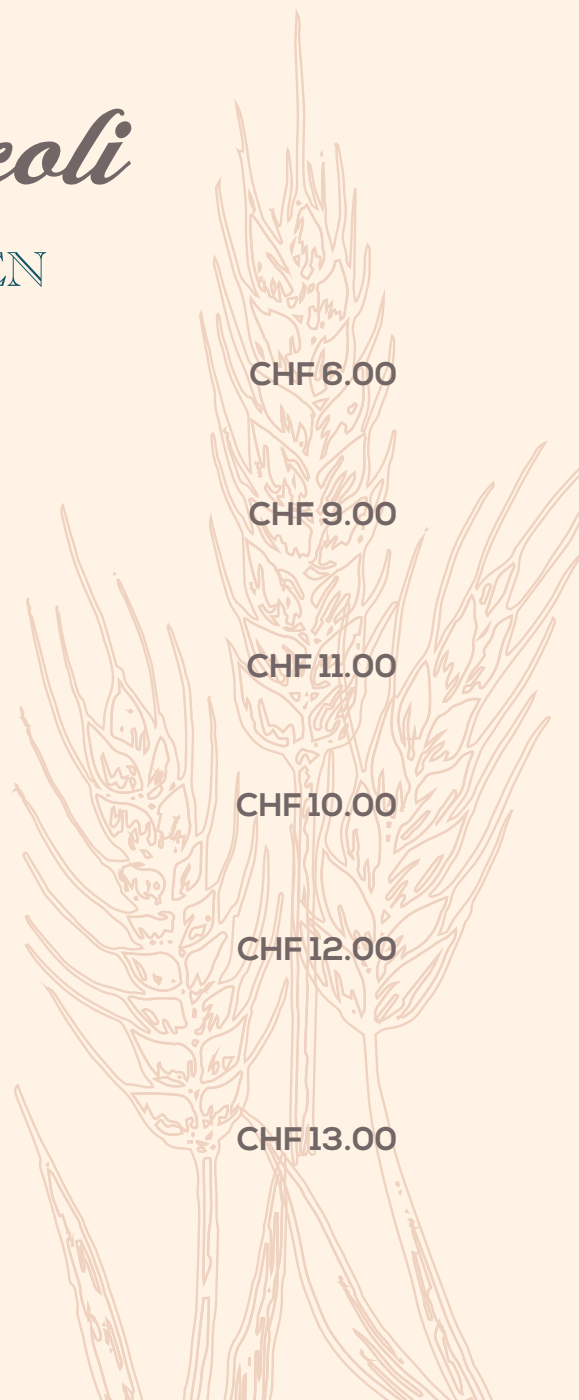
CHF 12.00

Mini pizza con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

MINI HAWAII

CHF 13.00

Mini pizza con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas



Le nostre pizze

UNSERE PIZZEN

FOCACCIA CHF 9.00

Base bianca, olio, sale, spezie

Weisse Basis ohne Tomatensauce, mit Olivenöl, Salz und Gewürze

MARINARA CHF 12.00

Pomodoro, aglio, origano

Tomatensauce, Knoblauch und Origano

MARGHERITA CHF 15.00

Pomodoro e mozzarella

Tomatensauce und Mozzarella

ZOLA CHF 17.00

pomodoro, mozzarella e gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola

NAPOLI CHF 16.00

pomodoro, mozzarella, acciughe

Tomatensauce, Mozzarella und Sardelle

PROSCIUTTO COTTO CHF 18.00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken

SICILIANA CHF 17.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Olive

TONNO E CIPOLLE CHF 18.00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

SALAME PICCANTE CHF 18.00

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami

4 FORMAGGI CHF 19.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi filanti

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und gemischte Käse

Le nostre pizze

UNSERE PIZZEN

VEGETARIANA

CHF 18.00

Pomodoro, mozzarella, Grana, zucchini e peperoni

Tomatensauce, Mozzarella, Grana, Auberginen, Zucchini, Paprika

COTTO E MASCARPONE

CHF 19.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Mascarpone

GRECA

CHF 19.00

Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, feta e olive nere

Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln,

Feta-Käse und schwarze Oliven

HAWAII

CHF 19.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

BUFALINA

CHF 23.00

Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala

Tomatensauce, Mozzarella und Büffelmozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI

CHF 19.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Pilze

CAPRICCIOSA

CHF 21.00

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi,

olive, peperoni

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken,

Oliven, Paprika

4 STAGIONI

CHF 21.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,

carciofi, olive

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze,

Artischocken und Oliven

PARMA

CHF 22.00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma

Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken

IT: Rucola 2.- · Funghi 3.- · Mozzarella di bufala 5.- · Bresaola o prosciutto crudo 5.- · Prosciutto cotto 3.- · Ananas 2.-

DE: Rucola 2.- · Pilze 3.- · Büffelmozzarella 5.- · Bresaola oder Rohschinken 5.- · Kochschinken 3.- · Ananas 2.-

Le nostre pizze

UNSERE PIZZEN

TIROLESE

CHF 22.00

Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e uovo

Tomatensauce, Mozzarella, Südtiroler-Speck, Zwiebeln und Ei

BRESAOLA

CHF 23.00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, Grana e rucolo

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucolo

BULLDOZER

CHF 23.00

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

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

CALZONE APERTO

CHF 23.00

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

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

IT: Rucola 2.- · Funghi 3.- · Mozzarella di bufala 5.- · Bresaola o prosciutto crudo 5.- · Prosciutto cotto 3.- · Ananas 2.-
DE: Rucola 2.- · Pilze 3.- · Büffelmozzarella 5.- · Bresaola oder Rohschinken 5.- · Kochschinken 3.- · Ananas 2.-

ALLERGENI & INTOLLERANZE

Se soffrite di allergie e/o intolleranze alimentari,
vi preghiamo di comunicarlo tempestivamente
al personale di servizio.

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME

Vitello: Svizzera/Italia · Manzo: Svizzera/Italia ·
Bisonte: USA/Canada · Pesce: Norvegia, Grecia,
Portogallo, Spagna ·
Altri dettagli disponibili a richiesta

*"Non esiste nulla che
non possa essere risolto con
un sorriso e un buon pasto"*

"ES GIBT NICHTS, WAS NICHT MIT EINEM
LÄCHELNUND GUTEM ESSEN ZU LÖSEN IST"

Visita
il nostro sito



al fienile

RISTORANTE & PIZZERIA



Via Naviglio 20 - 6598 Tenero



+41 91 745 10 42



info@alfienile.ch



ristorantealfienile