

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 GERICHT



SELLA DI CAPRIOLO ALLA BADEN-BADEN DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE

(Per motivi organizzativi, il servizio al tavolo della sella non è previsto per gruppi superiori a 4 persone)

REHRÜCKEN NACH BADEN-BADENER ART NUR AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich.

(Aus organisatorischen Gründen wird der Tischservice für den Rehrücken bei Gruppen über 4 Personen nicht angeboten.)

Antipasti

VORSPEISEN

STINCO DI CINGHIALE

CHF 21.00

con chutney di mango e arancia, cavolo nero saltato e rösti di patate croccanti.

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Mango-Orangen-Chutney, sautiertem Schwarzkohl und knusprigem Kartoffelrösti

FALAFEL

CHF 19.00

latte di cocco e olio al sesamo

Falafel Kokosmilch und Sesamöl.

TARTARE DI SALMONE SWISSLACHS

CHF 23.00

marinato con spuma di zucchine e wasabi, cipolle croccanti

Marinierte Swisslachs-Tartar mit Zucchini-Schaum, Wasabi und knusprigen Zwiebeln

L'INSALATA MISTA

CHF 9.00

Gemischter salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

L'INSALATA VERDE

CHF 6.00

Grüner salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

CREMA DI ZUCCA

CHF 15.00

al sentore d'arancia, con crostini

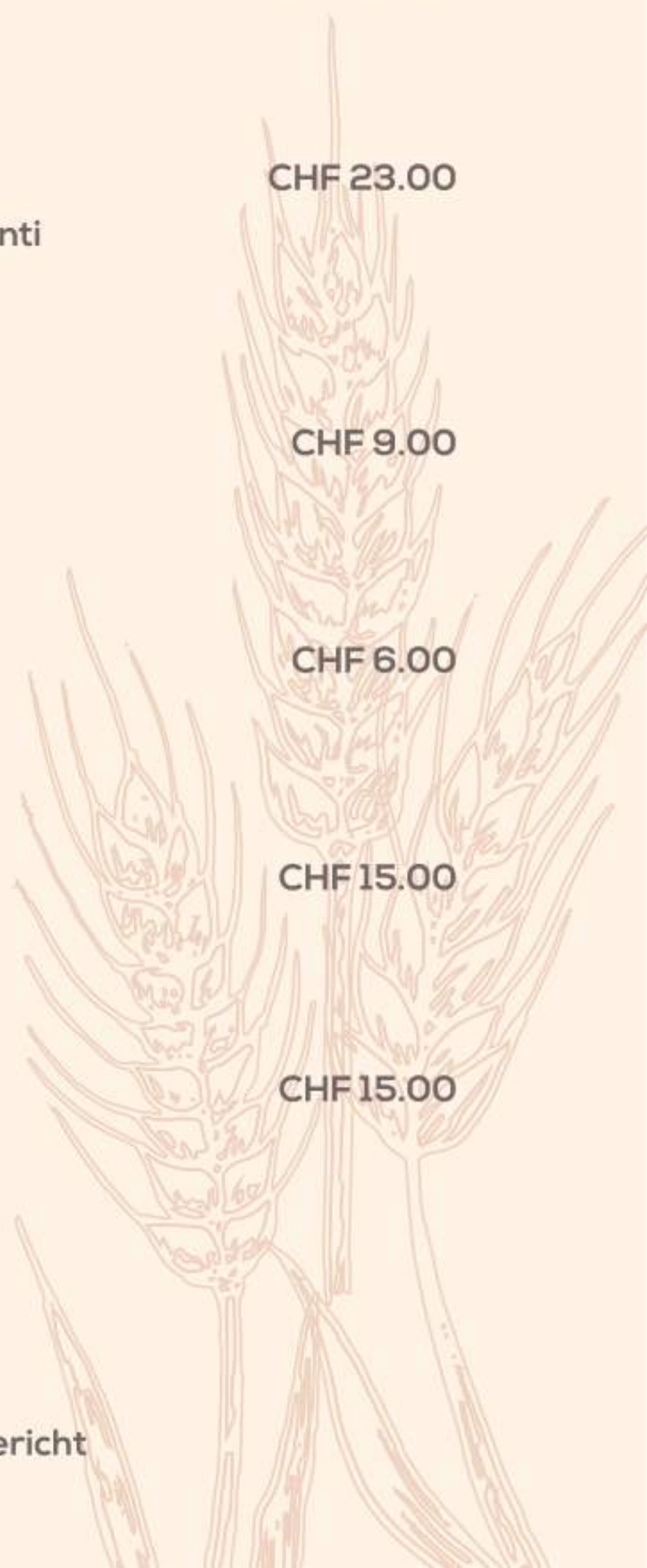
Kürbiscremesuppe mit Orangenote, dazu Croutons.

MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE

CHF 15.00

Frisches Gemüseminestrone

***Piatto Stagionale/ Saisonales Gericht**



Primi piatti

PASTAGERICHTE

TORTELLI DI FAGIANO E DATTERI

CHF 24.00

crema di topinambur e lamponi disidratati

Tortelli mit fasan und datteln, topinamburcreme und getrocknete himbeeren

FETTUCCHINE

CHF 22.00

al sughetto di gallinella di mare e carciofi

Fettuccine mit seehenne-sugo und artischocken

RISOTTO AI FUNGHI

CHF 22.00

con spuma di patate arrosto

Risotto mit Waldpilzen und Schaum von gerösteten Kartoffeln

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 ver machen keine halbe Portionen

***Piatto Stagionale/ Saisonales Gericht**

Secondi piatti

HAUPTGERICHTE

GALLETTO DISOSSATO RIPIENO

di salsa sour cream, patate rosolate e verdure

Entbeinter gefüllter händchen, sour-cream-sauce, bratkartoffeln und gemüse

CHF 43.00

★ SPECIALITÀ DELLA CASA ★

TAGLIATA DI RIBEYE ARGENTINO

alla pioda con contorni

Haus-Spezialität, Argentinisches Ribeye-Steak in Scheiben auf dem heißen Stein mit Beilagen

★★★★★★★★★★★★

Il nostro piatto più richiesto, un'esperienza di gusto unica.

Unser meistgefragtes Gericht – ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

★★★★★★★★★★★★

CHF 48.00

ENTRECÔTE DI CERVO

spätzli e salsa alle castagne

Hirsch-entrecôte, spätzli und kastaniensauce

CHF 42.00

TRANCIO DI RICCIOLA

su passatina di carote nere e zenzero

Stück bernsteinmakrele auf paste aus schwarzen karotten und ingwer

CHF 42.00

L'HAMBURGER GOURMET

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

Burger aus Rinderrippe mit Cheddarkäse, gruner Sauce und Pommes frites

CHF 28.00

IL BRASATO

di vitellone con polenta fritta

Schmorbraten vom Jungrind mit frittierter Polenta

CHF 28.00

IL CORDON BLEU

di maiale con patatine fritte

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites

CHF 30.00

L'OSSOBUCO

di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

CHF 35.00

*Piatto Stagionale/Saisonales Gericht

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

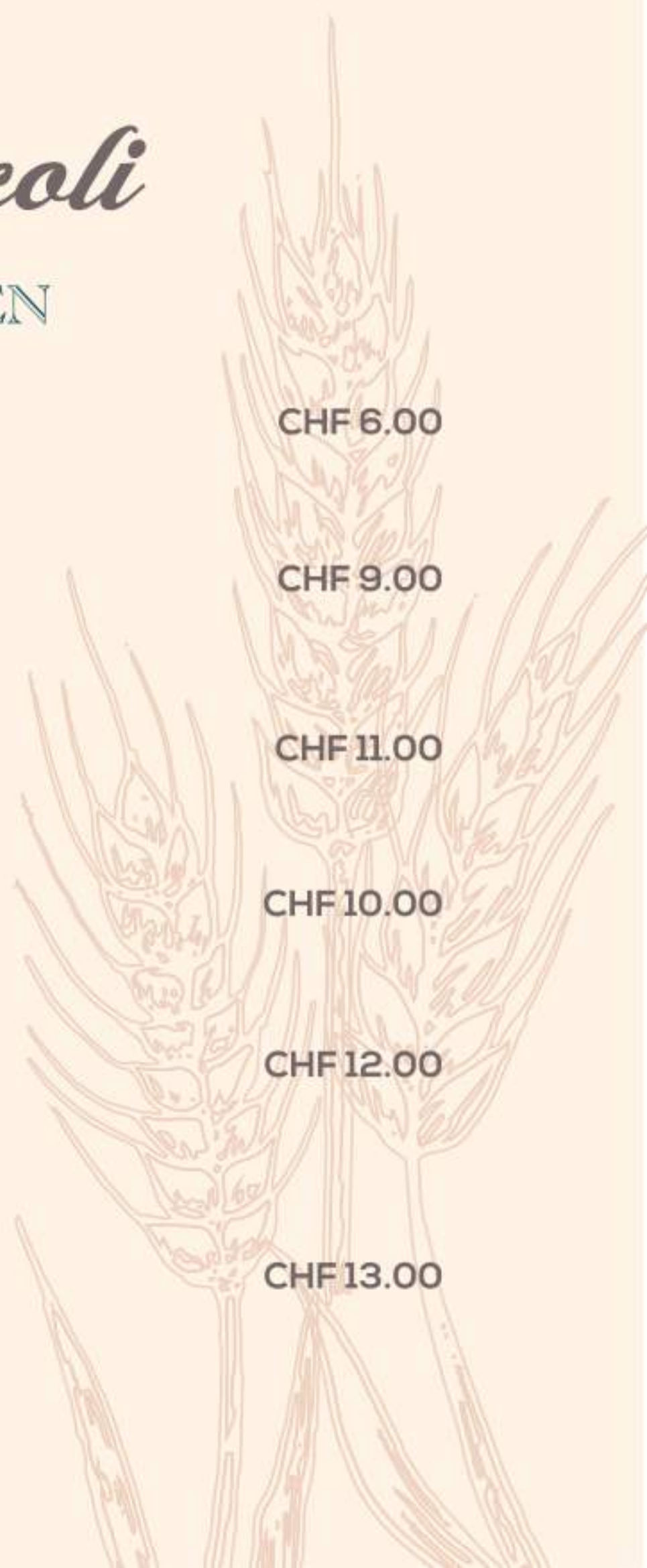
CHF 12.00

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

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

PIZZA BIANCA CON CARNE SALADA DI CERVO

CHF 22.00

Crocchette di rösti e melograno

Weisse pizza mit mariniertem hirschfleisch,
rösti-kroketten und granatapfelkernen

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

Cinghiale (Europa)
Fagiano (Scozia) (Francia)
Cervo (New Zealand)
Galletto (Francia)
Ossobuco vitello (Svizzero)
Manzo (Svizzero, Italia, Argentina)
Pollo (Svizzero)
Salmone (Svizzero)
Ricciola (Olanda) Zona FAO 27
Gamberi Zona FAO 71
Gallinella FAO 27
Sella Capriolo (Rep. Ceca, Austria, Germania)

Pane per servizio: panetteria Leibundgut, Losone Svizzera
Prodotti da forno: fatti in casa (Buns, focaccia)

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