

# 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



# Antipasti

## VORSPEISEN

### ROASTBEEF DI MANZO SVIZZERO

CHF 22.00

con asparagi scottati e salsa teriyaki.

Schweizer Rinderbraten mit gebratenem Spargel und Teriyaki-Sauce

### FALAFEL

latte di cocco e olio al sesamo

CHF 19.00

Falafel Kokosmilch und Sesamöl

### TARTARE DI SALMONE SWISSLACHS

marinato con spuma di zucchine e wasabi, cipolle croccanti

CHF 23.00

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

### 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

### CREMA DI ZUCCA

al sentore d'arancia, con crostini

Kürbiscremesuppe mit Orangenote, dazu Croutons

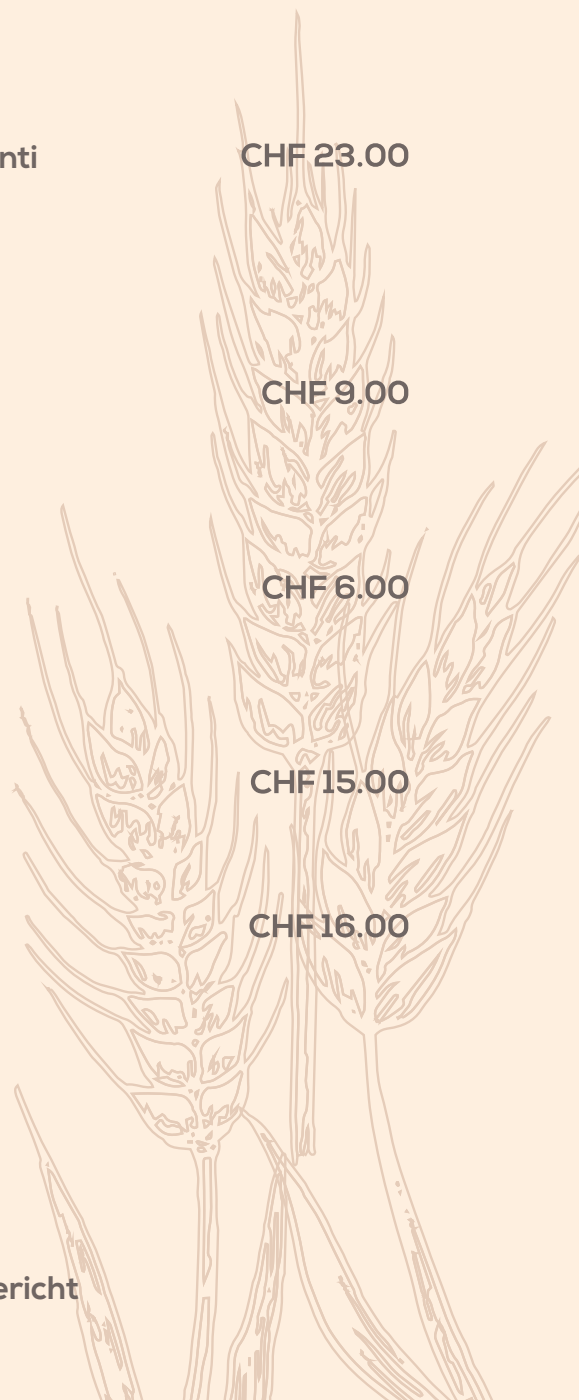
CHF 15.00

### CREMA D'ASPARAGI

Spargelcreme

CHF 16.00

\*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

### **FETTUCCINE**

CHF 22.00

#### **al sughetto di gallinella di mare e carciofi**

Fettuccine mit seehenne-sugo und artischocken

### **RISOTTO AGLI ASPARAGI**

CHF 22.00

Spargelrisotto

### **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**

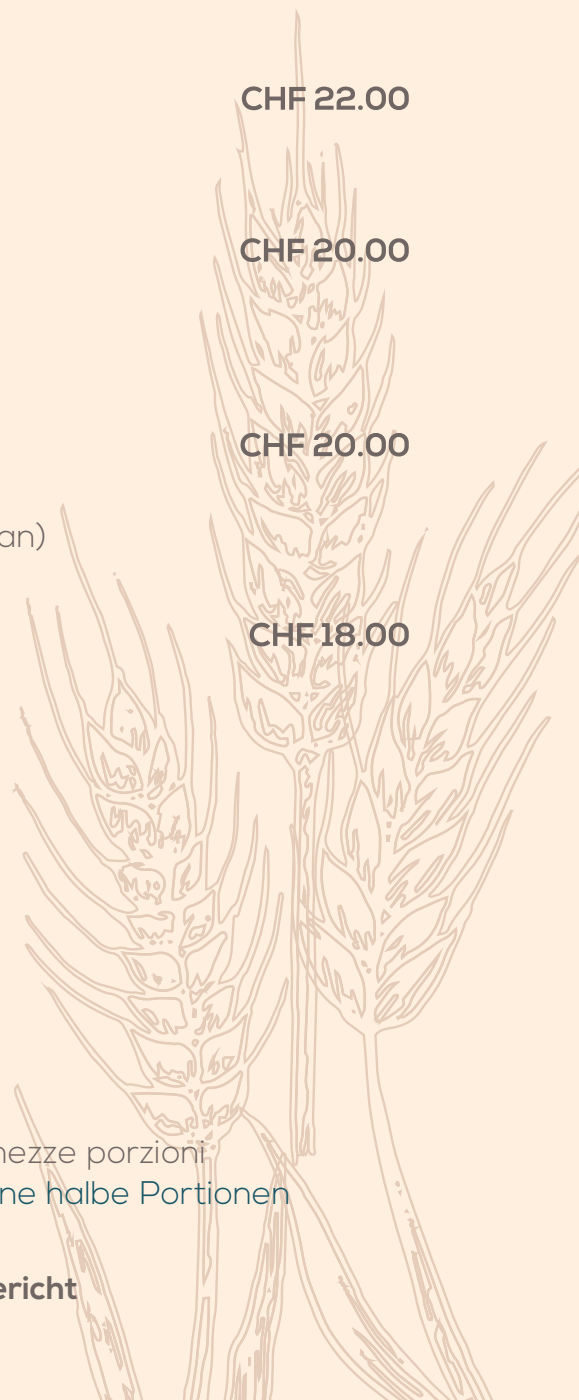
CHF 18.00

#### **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 DISSOSSATO RIPIENO**

di salsa sour cream, patate rosolate e verdure

Entbeinter gefüllter hänchen, 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

### **LOMBATA D'AGNELLO CON ASPARAGI SCOTTATI**

purea di patate al cocco, salsa al foie-gras e fava tonka

Lammrücken mit foiegras tonkabohne sauce und Kartoffelpüree mit Kokosbutter, und gemüse

CHF 44.00

### **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'OSSOBUCCO**

di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

CHF 35.00

\*Piatto Stagionale/Saisonaes 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

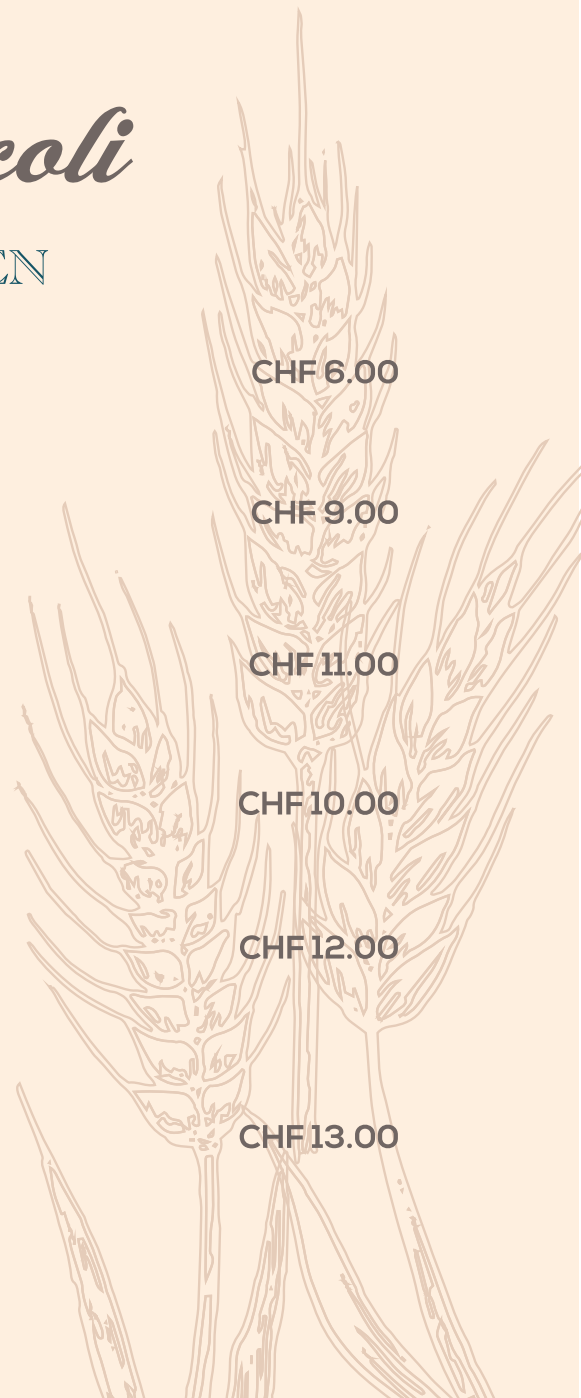
CHF 12.00

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

<b>FOCACCIA</b>	CHF 9.00
<b>Base bianca, olio, sale, spezie</b> Weisse Basis ohne Tomatensauce, mit Olivenöl, Salz und Gewürze	
<b>MARINARA</b>	CHF 12.00
<b>Pomodoro, aglio, origano</b> Tomatensauce, Knoblauch und Origano	
<b>MARGHERITA</b>	CHF 15.00
<b>Pomodoro e mozzarella</b> Tomatensauce und Mozzarella	
<b>ZOLA</b>	CHF 17.00
<b>pomodoro, mozzarella e gorgonzola</b> Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola	
<b>NAPOLI</b>	CHF 16.00
<b>pomodoro, mozzarella, acciughe</b> Tomatensauce, Mozzarella und Sardelle	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	CHF 18.00
<b>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</b> Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken	
<b>SICILIANA</b>	CHF 17.00
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive</b> Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Olive	
<b>TONNO E CIPOLLE</b>	CHF 18.00
<b>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>SALAME PICCANTE</b>	CHF 18.00
<b>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</b> Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	
<b>4 FORMAGGI</b>	CHF 19.00
<b>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi filanti</b> 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 rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Grana und Rucola

### 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 ASPARAGI

CHF 22.00

#### uova e pecorino

Weißer Pizza mit Spargel, Eiern und Pecorino-Käse

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 Zeland)

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