

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

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA

con ricotta e aglio orsino

Zucchiniblüten in Tempura mit Ricotta und Bärlauch

Vino consigliato / Empfohlener Wein:

Il Bianco Parravicini o Franciacorta Brut

CHF 19.00

ROASTBEEF DI MANZO SVIZZERO

con asparagi scottati e salsa teriyaki.

Schweizer Rinderbraten mit gebratenem Spargel und Teriyaki-Sauce

CHF 22.00

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Spargelrisotto

CHF 22.00

CREMA D'ASPARAGI

Spargelcreme

CHF 16.00

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

PIZZA BIANCA CON ASPARAGI

uova e pecorino

Weißer Pizza mit Spargel, Eiern und Pecorino-Käse

CHF 22.00

fino al 01/06/2026



Antipasti

VORSPEISEN

TARTARE DI VITELLO

con spuma di tonno

Kalbstartar mit Thunfischschaum

Vino consigliato / Empfohlener Wein:

Rosa dei Frati

CHF 21.00

ROAST BEEF

con carciofi scottati e salsa teriyaki

Roastbeef mit angebratenen Artischocken und Teriyaki-Sauce

CHF 22.00

TATAKI DI SALMONE

carpaccio di barbabietola e spuma di mele smith

Lachs-Tataki mit Rote-Bete-Carpaccio und Granny-Smith-Apfelschaum

Vino consigliato / Empfohlener Wein:

Sauvignon Kettmeir o Franciacorta Brut

CHF 20.00

INSALATA DI PATATE

con tonno cipolle e olive

Kartoffelsalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

CHF 19.00

INSALATA MISTA

Gemischter salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

CHF 11.00

INSALATA VERDE

Grüner Salat mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce

CHF 8.00

INSALATA CAPRESE

con mozzarella di bufala

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

CHF 21.00

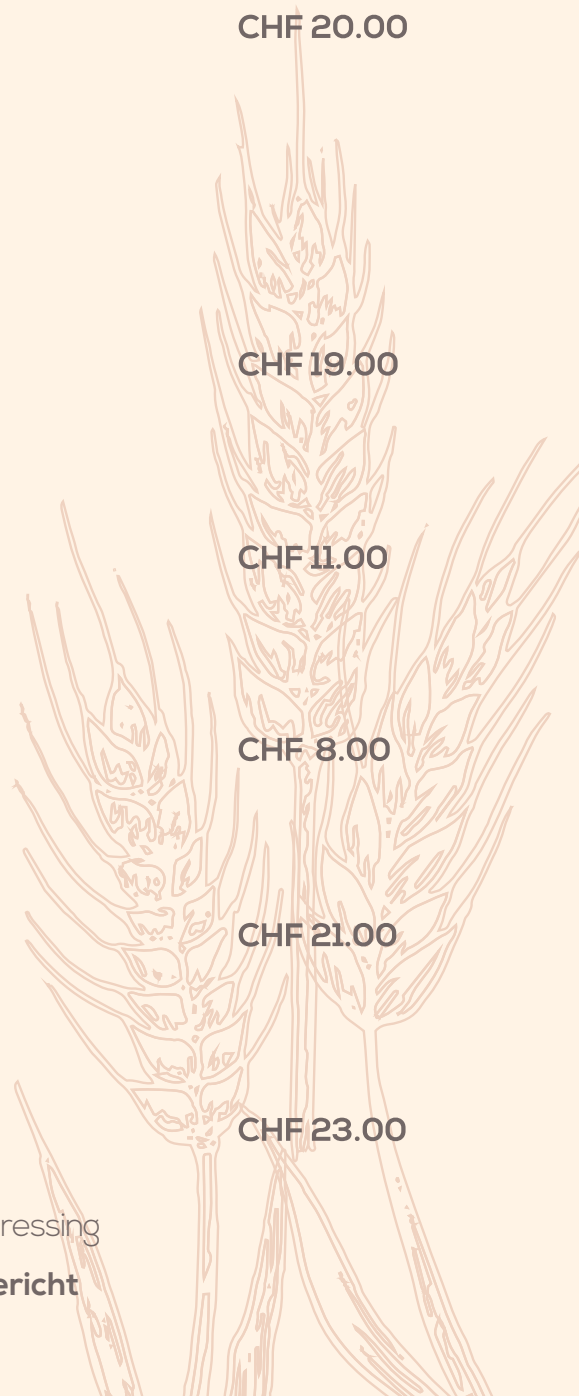
CAESAR SALAD

con pollo, grana, bacon, crostini e dressing alla senape

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

CHF 23.00

***Piatto Stagionale/ Saisonales Gericht**



Primi piatti

PASTAGERICHTE

CHITARRINE ALLE VONGOLE

CHF 23.00

leggermente piccanti

Chitarrine mit Venusmuscheln, leicht scharf

Vino bianco consigliato / Empfohlener Weißwein:

Lugana I Frati

TORTELLI RIPIENI DI PATATE

CHF 22.00

e spuma al peperoncino e nocciole

Tortelli gefüllt mit Kartoffeln, mit Chili-Schaum und Haselnüssen

RISOTTO AL PEPERONE CRUSCO

CHF 24.00

quaglia disossata in due consistenze taleggio
della vallemaggia

Risotto mit knuspriger Paprika, entbeinter Wachtel in zwei
Zubereitungsarten und Taleggio aus vallemaggia

Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:

Gengis o Le Volte dell'Ornellaia

LA LASAGNA

CHF 20.00

fatta in casa alla Bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Sauce

LA CARBONARA

CHF 21.00

spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara (Ei, Guanciale, Rahm und Parmesan)

LA BOLOGNESE

CHF 20.00

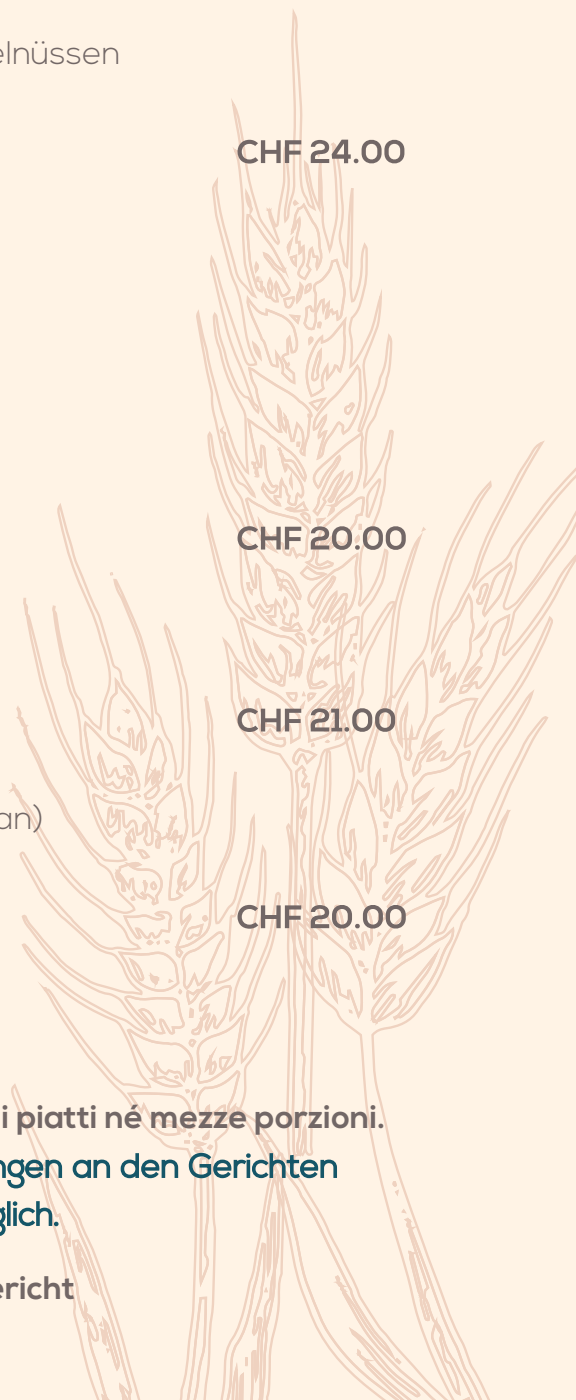
spaghetti alla Bolognese

Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und Hackfleisch)

Per motivi organizzativi, non sono possibili modifiche ai piatti né mezze porzioni.

Aus organisatorischen Gründen sind keine Änderungen an den Gerichten
und keine halben Portionen möglich.

*Piatto Stagionale/ Saisonales Gericht



Secondi piatti

HAUPTGERICHTE

★ SPECIALITÀ DELLA CASA ★

TAGLIATA DI RIBEYE ARGENTINA

CHF 48.00

con patate rosolate e verdure

Hauspezialität: Argentinisches Ribeye-Steak in Scheiben auf heißem Stein, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:

Ronchedone o Piccolo Ronco

LOMBATA DI AGNELLO

CHF 44.00

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

Lammrücken mit Kokos-Kartoffelpüree, Foie-gras-Sauce und Tonkabohne

Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:

Il Bruciato (Antinori)

SPIEDINI MISTI DI CARNE

CHF 38.00

con patate fritte

Gemischte Fleischspiesse mit Pommes frites

TERRINA DI SEPPIA

CHF 41.00

con panure di carbone vegetale e olive, bisque di granchio

Tintenfischterrinen mit Panade aus Pflanzenkohle und Oliven, Krabben-Bisque

Vino consigliato / Empfohlener Wein:

Franciacorta Brut

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

CHF 32.00

con salsa yogurt

Frittierte Calamari und Garnelen mit Joghurtsauce

Birra consigliata / Empfohlener Bier:

Verzasca Beer Session Lager

*Piatto Stagionale/Saisonales Gericht



Secondi piatti

HAUPTGERICHTE

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

Birra consigliata / Empfohlener Bier:

Birra Lugano Specialina Golden Lager

IL BRASATO

CHF 32.00

di vitellone con polenta frita

Schmorbraten vom Jungrind mit frittierter Polenta

IL CORDON BLEU

CHF 32.00

di maiale con patatine fritte

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites

L'OSSOBUCO

CHF 36.00

di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

*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

SPRING ROLLS

CHF 16.00

3 pz fatti in casa con salsa agrodolce

3 hausgemachte Stücke mit süß-saurer Soße



Per i più piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN

PATATINE FRITTE PORZIONE GRANDE

Pommes frites große Portion

CHF 7.00

PASTA AL POMODORO

Penne/spaghetti mit Tomatensauce

CHF 11.00

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE

Hähnchennuggets mit Pommes frites

CHF 13.00

MINI MARGHERITA

Mini pizza con pomodoro e mozzarella

CHF 11.00

MINI PROSCIUTTO

Mini pizza con pomodoro, mozzarella
e prosciutto cotto

CHF 13.00

MINI HAWAII

Mini pizza con pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto e ananas

CHF 14.00



Le nostre pizze

UNSERE PIZZEN

Impasto gluten free CHF 2 · Glutenfreier Teig CHF 2.

FOCACCIA	CHF 9.00
Base bianca, olio, sale, spezie	+ salsa special
weiße Basis mit Olivenöl, Salz und Gewürzen	Spezialsoße
	CHF 2.00
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	

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

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 CARNE SALADA DI CERVO

CHF 22.00

Crocchette di rösti e melograno

Weißer 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

Quaglia (Francia)
Ossobuco (Svizzera)
Salmone (Norvegia)
Pollo (Svizzera/Italia)
Salumi (Italia)
Manzo (Svizzera, Italia, Argentina)
Vitello (Italia, Svizzera)
Maiale (Svizzera)
Gamberi (FAO 71)
Seppie, Calamari (FAO 34)
Vongole (Italia)

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



infoalfienile.ch



ristorantealfienile