Menu
autunnale

al fienile



English menu

Menu en français

Sella di Capriolo

alla Baden-Baden

Rehrücken nach Baden-Badener Art

SOLO SU PRENOTAZIONE
NUR AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTLICH

Per motivi organizzativi, il servizio al tavolo della sella non è previsto per gruppi superiori a 4 persone.
Aus organisatorischen Gründen wird der Tischservice für den Rehrücken bei Gruppen über 4 Personen nicht angeboten.

CHF 69.00 pp



Piatti stagionali

SAISONALE GERICHTE

Una selezione dalla carta autunnale / Eine Auswahl aus der Herbstkarte

ANTIPASTI / VORSPEISEN

INSALATA DI FORMENTINO, **CHF 19.00**
porcini croccanti e bacon.
Nüsslisalat mit knusprigen Steinpilzen und Speck.

CAPRIOLO PULLATO A BASSA TEMPERATURA, **CHF 20.00**
cavolo rosso e polenta soffiata.
Langsam gegartes, gezupftes Rehfleisch mit Rotkohl und gepuffter Polenta.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Gengis ★, oppure Rocca Rubia Riserva

PRIMI PIATTI / PASTAGERICHTE

GNOCCHI DI PATATE ROSSE **CHF 22.00**
fatti in casa con ragù di selvaggina.
Hausgemachte Gnocchi aus roten Kartoffeln mit Wildragout.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Buio Buio oppure Selezione d'Ottobre Riserva ★

SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE

ENTRECÔTE DI CERVO CON SPÄTZLI, **CHF 43.00**
cavoletti di Bruxelles e salsa alle castagne.
Hirschentrecôte mit Spätzli, Rosenkohl und Kastaniensauce.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Piccolo Ronco oppure Amarone Tommasi

HAMBURGER CON CAPRIOLO PULLATO, **CHF 28.00**
gruyère e patatine fritte.
Burger mit gezupftem Rehfleisch, Gruyère-Käse und Pommes frites.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Buio Buio oppure Rocca Rubia Riserva

SELLA DI CAPRIOLO ALLA BADEN-BADEN **SU PRENOTAZIONE**
Rehrücken nach Baden-Badener Art – nur auf Vorbestellung erhältlich.

Servizio al tavolo non previsto per gruppi superiori a 4 persone.
Kein Tischservice für Gruppen mit mehr als 4 Personen.

PIZZE / PIZZEN

PIZZA BIANCA CON MORTADELLA **CHF 23.00**
Pizza bianca con mortadella di cinghiale al tartufo e scamorza.
Weisse Pizza mit Trüffel-Wildschweinmortadella und Scamorza.
Birra consigliata / Empfohlenes Bier
Lugano Specialina Golden Lager

Antipasti

VORSPEISEN

INSALATA DI FORMENTINO, CHF 19.00
porcini croccanti e bacon.
Nüsslisalat mit knusprigen Steinpilzen und Speck.

POLPO SCOTTATO CHF 21.00
su passatina di fagioli cannellini.
Kurz angebratener Oktopus auf Cannellini-Bohnencreme.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Lugana I Frati

CAPRIOLO PULLATO CHF 20.00
a bassa temperatura, cavolo rosso e polenta soffiata.
Langsam gegartes, gezupftes Rehfleisch mit Rotkohl
und gepuffter Polenta.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Gengis ★ oppure Rocca Rubia Riserva

INSALATA MISTA CHF 11.00
con salsa italiana o francese.
Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer
oder französischer Sauce.

INSALATA VERDE CHF 8.00
con salsa italiana o francese.
Grüner Salat mit hausgemachter italienischer
oder französischer Sauce.



Antipasti

VORSPEISEN

SPECIALITÀ STAGIONALI
Saisonale Spezialitäten

ZUPPA DI MINESTRONE **CHF 15.00**
Minestrone – italienische Gemüsesuppe.

CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO D'ARANCIA **CHF 15.00**
Kürbiscremesuppe mit feinem Orangenaroma.

***Piatto Stagionale/ Saisonales Gericht**



Primi piatti

PASTAGERICHTE

GNOCCHI DI PATATE ROSSE FATTI IN CASA — **CHF 22.00**
con ragù di selvaggina.
Hausgemachte Gnocchi äus roten Kartoffeln mit Wildragout.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine
Buio Buio oppure Selezione d'Ottobre Riserva ★

RISO CARNAROLI — **CHF 20.00**
mantecato al cavolo nero e fonduta alla robiola di Roccaverano.
Cremiges Carnaroli-Risotto mit Schwarzkohl
und Robiola-di-Roccaverano-Käsefondue.

CHITARRINE ALLA BISQUE DI GAMBERI — **CHF 24.00**
al Pernod e tartare di gamberi viola.
Chitarrine-Pasta mit Garnelenbisque, Pernod
und Tatar von violetten Garnelen.
Vini consigliati / Empfohlene Weine
Sauvignon Kettmeir oppure Franciacorta Brut Contadi Castaldi

LASAGNA FATTA IN CASA ALLA BOLOGNESE — **CHF 20.00**
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Sauce.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — **CHF 21.00**
Spaghetti Carbonara mit Ei, Guanciale, Rahm und Parmesan.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE — **CHF 20.00**
Spaghetti mit Bolognese-Sauce
(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

PICANHA ARGENTINA — **CHF 45.00**
con salsa al miso agrumata e funghi shiitake.
Argentinische Picanha mit Zitrus-Miso-Sauce und Shiitake-Pilzen.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Casimiro oppure Il Bruciato

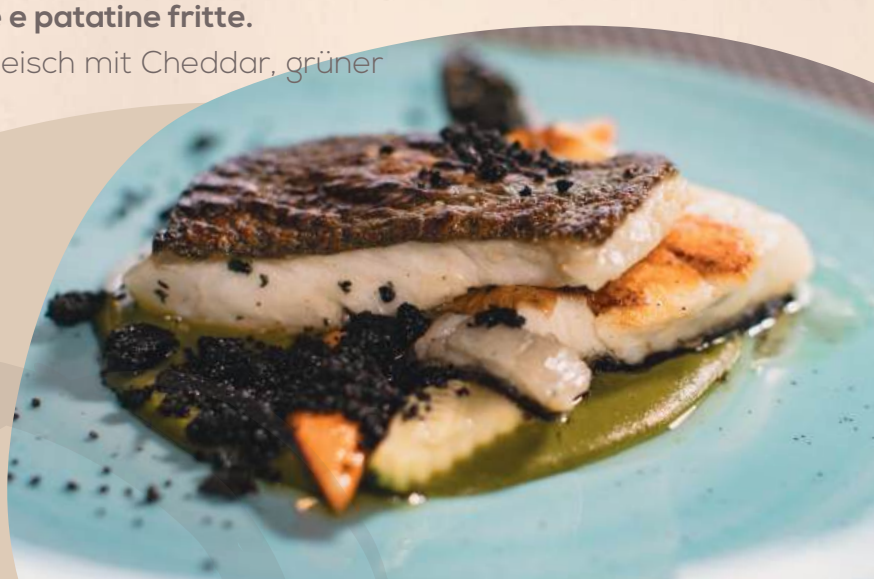
PICCIONE DISOSSATO, — **CHF 43.00**
al jus di dragoncello e aceto di lamponi.
Entbeinte Taube mit Estragon-Jus und Himbeeressig.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Le Volte dell'Ornellaia oppure Villa Antinori Rosso

ENTRECÔTE DI CERVO CON SPÄTZLI, — **CHF 43.00**
cavoletti di Bruxelles e salsa alle castagne.
Hirschentrecôte mit Spätzli, Rosenkohl und Kastaniensauce
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Piccolo Ronco oppure Amarone Tommasi

TRANCIO DI ROMBO, — **CHF 41.00**
crema di lattuga romana e crumble di olive nere.
Steinbuttfilet mit Romanasalat-Creme und Streuseln
aus schwarzen Oliven.
Vino consigliato / Empfohlener Wein:
Lugana I Frati oppure Costamolino Vermentino

HAMBURGER GOURMET DI BEEF RIBS — **CHF 28.00**
con formaggio cheddar, salsa verde e patatine fritte.
Gourmet-Burger aus Rinderrippenfleisch mit Cheddar, grüner Sauce und Pommes frites.

***Piatto Stagionale**
Saisonales Gericht



Secondi piatti

HAUPTGERICHTE

BRASATO DI VITELLONE **CHF 32.00**
con polenta fritta.
Geschmortes Jungrindfleisch mit frittierter Polenta.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Don Giovanni oppure Selezione d'Ottobre Riserva ★

CORDON BLEU DI MAIALE **CHF 32.00**
con patatine fritte.
Schweine-Cordon-bleu mit Pommes frites.
Birra consigliata / Empfohlenes Bier
Verzasca Beer session lager ★ (matasci Tenero)

OSSOBUCO DI VITELLO **CHF 36.00**
risotto allo zafferano.
Kalbshaxe mit Safranrisotto.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Don Giovanni oppure Villa Antinori Rosso

HAMBURGER CON CAPRIOLO PULLATO, **CHF 28.00**
gruyère e patatine fritte.
Burger mit gezupftem Rehfleisch, Gruyère-Käse
und Pommes frites.
Vini rossi consigliati / Empfohlene Rotweine:
Buio Buio oppure Rocca Rubia Riserva



***Piatto Stagionale**
Saisonales Gericht

Dessert

NACHSPEISEN

TORTINO AL CIOCCOLATO — **CHF 15.00**
dal cuore morbido, crema inglese e sorbetto ai fichi e noci.
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Vanillesauce und Feigen-Walnuss-Sorbet.

SBRISOLONA CON PERE — **CHF 15.00**
e cremoso alle castagne
Sbrisolona-Streuselkuchen mit Birnen und Kastaniencreme.

IL TIRAMISÙ. — **CHF 15.00**
Tiramisù.

LA SELEZIONE DI FORMAGGI — **CHF 11.00**
accuratamente scelti dallo Chef
Eine Auswahl an Käsesorten, sorgfältig
von unserem Küchenchef ausgewählt.

SORBETTO ALL'UVA AMERICANA — **CHF 12.00**
con grappa ticinese Selezione d'Ottobre.
Sorbet aus amerikanischen Weintrauben mit
Tessiner Grappa Selezione d'Ottobre.





Per i più piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN

PATATINE FRITTE PORZIONE GRANDE — CHF 7.00
Pommes frites große Portion

PASTA AL POMODORO — CHF 11.00
Penne/spaghetti mit Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE — CHF 13.00
Hähnchennuggets mit Pommes frites

MINI MARGHERITA — CHF 11.00
Mini pizza con pomodoro e mozzarella
Mini-Pizza mit Tomaten und Mozzarella

MINI PROSCIUTTO — CHF 13.00
Mini pizza con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken

MINI HAWAII — CHF 14.00
Mini pizza con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
Mini-Pizza mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken und Ananas

Le nostre pizze

UNSERE PIZZEN

Impasto gluten free CHF 2 Glutenfreier Teig CHF 2.

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

MARINARA — CHF 12.00
Pomodoro, aglio, origano
Tomatensauce, Knoblauch und Oregano

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 weitere Käsesorten

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

Impasto senza glutine + CHF 2.00
Glutenfreier Teig + CHF 2.00

VEGETARIANA — **CHF 18.00**
Pomodoro, mozzarella,Grana, melanzane, zucchine 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

Impasto senza glutine + CHF 2.00
Glutenfreier Teig + CHF 2.00

VEGETARIANA — **CHF 18.00**
Pomodoro, mozzarella,Grana, melanzane, zucchine 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 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 MORTADELLA CHF 23.00

Pizza bianca con mortadella di cinghiale al tartufo e scamorza.

Weisse Pizza mit Trüffel-Wildschweinmortadella und Scamorza.

Birra consigliata / Empfohlenes Bier

Lugano Specialina Golden Lager

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
Allergien und Unverträglichkeiten
In caso di allergie o intolleranze alimentari,
si prega di informare il personale di servizio.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren
Sie bitte unser Servicepersonal.

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME
Piccione (Francia)
Taube (Frankreich)
Maiale (Svizzera)
Schweinefleisch (Schweiz)
Ossobuco (Svizzera)
Kalbshaxe (Schweiz)
Gamberi (FAO 71)
Garnelen (FAO 71)
Polpo (Marocco, FAO 34)
Oktopus (Marokko, FAO 34)
Rombo (Spagna)
Steinbutt (Spanien)
Salumi (Italia)
Wurstwaren (Italien)
Gamberi viola (FAO 27)
Violette Garnelen (FAO 27)
Manzo (Svizzera, Italia, Argentina)
Rindfleisch (Schweiz, Italien, Argentinien)
Selvaggina (CZ, D, NZ)
Wild (CZ, D, NZ)

Altri dettagli disponibili a richiesta
Pane di servizio: Panetteria Leibundgut, Losone (Svizzera).
Buns e focaccia fatti in casa.

★ Vini della cantina Matasci – Tenero, Ticino
★ Weine des Weinguts Matasci – Tenero, Tessin (Schweiz)



"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"

Visita
il nostro sito

al fienile
RISTORANTE & PIZZERIA

Via Naviglio 20 - 6598 Tenero +41 91 745 10 42 info@alfienile.ch ristorantealfienile