



Scannerizzare  
per favore








### CLASSICI BELLINI LOCANDA TICINESE

Von 1974 bis 1994 präsentierte «La Ticinella» authentische Tessiner Klassiker in der Locanda Ticinese. Für das 50-Jahre-Jubiläum kommt






«La Ticinella» wieder in die Bellini Locanda Ticinese und stellt Ihnen mit Stolz und Freude die «Classici Bellini Locanda Ticinese» vor.

Es ist uns eine besondere Freude, dass die folgenden Gerichte und Produkte auch nach 50 Jahren immer noch beliebt sind.

### PRIMI



<b>Piat nustran Ticinés</b>		29.–
<b>servi cun mustarda da fig</b> 	½	23.–
Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer Focaccia		
Zusätzlich mit Tessiner Käseauswahl		+7.–
<b>Antipasti da verdüra</b>		28.–
<b>cun formag da caura gratinà</b>  		
Gratinierter Tessiner Geisskäse mit Honig vom Herbststrüffel auf Antipastigemüse mit Oliven, hausgemachte Focaccia		
Zusätzlich mit Rohschinken		+7.–
<b>Terrina da fasan Camoghè fai in cà</b> 		28.–
Hausgemachte Fasanenterrine mit gerösteten Pistazienkernen auf Apfel-Zimt Chutney		
<b>Carpaccio da cervo Centvai</b> 		32.–
Hauchdünnes Hirschcarpaccio an Olivenöl und Heidelbeeren gereiftem Sbrinz von Rolf Beeler und frischem Rucola	½	26.–
hausgemachte Focaccia		

## SECONDI

<b>Lasagne verd «Bellini»</b>	30.–
<b>la specialità da la cà!</b> Spinat-Pastablätter mit Bolognese- und Béchamelsauce, gratinert mit Grana Padano (ca. 20 Minuten Wartezeit)	
<b>Risot all zafferan cun porcini</b>  	31.–
<b>Risot all zafferan cun lüganighetta</b> 	31.–
Sämig gerührtes, mit Rolf Beelers's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safran Risotto, mit sautierten Steinpilzen oder Luganighetta – Tessiner Schweinswurst	
<b>Malfatti al büter cun salvia pignö</b> 	31.–
<b>Malfatti cun lüganighetta</b>	31.–
Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an brauner Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen oder mit Luganighetta – Tessiner Schweinswurst	
<b>Costin da cüin al rosmarin e panzetta</b> 	41.–
Knusprig grillierte Schweinscostini an Rosmarin, Speck & Zwiebeln, sämig gerührtes Safranrisotto (ca. 20 Minuten Wartezeit)	



## DOLCI E FORMAG

<b>Affogato al café</b>	8.–
Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm	
<b>Formag dall'Alp – Käsebrett</b>  	18.–
Wir haben jederzeit ganze Laibe verschiedener Tessiner Alpkäse in unserem klimatisierten Käsekeller, welchen wir selbst affinieren. Den Käse holen wir im Herbst direkt bei unseren Produzenten	
Formag dell'Alp Piora	2023
(Val Piora – Leventina)	
Formag dell'Alp Robiei	2023
(Val Bavona – Valle Maggia)	
Formag dell'Alp Fieudo	2023
(Leventina – San Gottardo)	
Formag dell'Alp Prato	2023
(Leventina – Rodi-Fiesso)	
Zincarlin da la val da Mücc	Frischkäse
(Valle di Muggio)	



## **TAVOLATA NELLA BELLINI CANTINA**

Geniessen Sie eine Tavolata in unserer Bellini Cantina. Küchenchef, Bassem Ayad, wird Ihnen ein Menu quer durch unsere Speisekarte servieren. Wir stellen Ihnen die Gerichte in vier Gängen auf den Tisch, und Sie nehmen sich so viel wie Sie mögen.

Der Wein ist im Preis nicht inbegriffen.  
Sie dürfen den Wein direkt in  
der Bellini Cantina auslesen.  
Gerne beraten wir Sie dabei persönlich.

Ab 6 Personen

### **TAVOLATA**

110.– pro Person

Inbegriffen sind vier Gänge  
sowie ein Amuse-Bouche

Die Tavolata wird vom Küchenchef anhand unseres à la carte Angebotes erstellt.  
Wünsche wie vegan oder vegetarisch können jederzeit berücksichtigt werden.

Preis exklusiv Getränke

## APERITIVO CON BOCCONI

Ein Aperitif ist immer etwas Schönes –  
allein oder zu zweit genossen.  
Anbei präsentieren wir Ihnen ein paar  
unserer Lieblingsweine in Kombination  
mit kleinen, wunderbaren Tessiner Häppli.

Salute e godete la vita!

**Bianco bel Ticino per due**  43.–

**Bianco bel Ticino per uno** 34.–

Pro Gast ein Glas (1 dl) Viogner del Ticino Barrique von  
Roberto und Andrea Ferrari  
aus Stabio, dazu ein Piatto Nostrano  
mit verschiedenen getrockneten Fleischspezialitäten aus  
dem Tessin  
mit hausgemachter, ofenfrischer Focaccia

**Bollicine del Ticino per due**   32.–

**Bollicine del Ticino per uno** 24.–

Pro Gast eine Flûte (1 dl) Charme Spumante Brut  
Svizzera IGT von Angelo Delea aus Losone,  
dazu ein Brett mit Tessiner Alpkäse  
und hausgemachter, ofenfrischer Focaccia

**Rosso del Ticino per due**   43.–

**Rosso del Ticino per uno** 34.–

Pro Gast ein Glas (1 dl) Monte Carasso, Merlot del Ticino in  
Barrique von der Cantina Giubiasco, dazu ein Teller mit  
Antipastogemüse,  
gratinierter Geisskäse  
mit Honig vom Sommertrüffel  
und hausgemachte, ofenfrische Focaccia

