



TENTAZIONI  
RISTORANTE - BOUTIQUE HOTEL

*Starter*

Melanzana / Cardamomo / Datterino / Caprino – 26

Tartare di Fassona / Verdure Primaverili / Bottarga d'Uovo – 34

Battuto di Gamberi Rossi / Lime / Bouquet di fiori / Ricotta – 36

Carciofo Fondente / Corallo / Mandorla – 28

Insalata Bouquet di Primizie Primaverili – 25



TENTAZIONI  
RISTORANTE - BOUTIQUE HOTEL

*Pasta*

Riso / Patate / Cozze – 32

Spaghettoni di Grano Duro / Cacio e Pepe / Limone / Rafano – 30

Tortello di Magro / Prezzemolo / Stracotto – 34

Pacchero / Ceci / Pompelmo / Calamari – 36

Pappa al pomodoro/ Burrata Basilico/ Crosta di pane – 28



TENTAZIONI  
RISTORANTE - BOUTIQUE HOTEL

*Main Course*

Ricciola / Arance / Pimento / Cavolfiore – 50

Sgombro / Basilico / Nocciole / Mango – 40

Polpo al Primitivo / Piselli Novelli / Croccante di Altamura – 44

Filetto di Maiale / Mirtilli / Porro / Glass all'Anice Stellato – 38

Anatra / Lamponi / Caffè / Topinambour - 42



TENTAZIONI  
RISTORANTE - BOUTIQUE HOTEL

***Menù degustazione dedicato al Canton Ticino***

***Prezzo 60. Chf bevande escluse***

***Starter***

*Insalata Primaveraile*

*Degustazione di Salumi e formaggi ticinesi con mostarde confetture*

***Primo Piatto***

*Risotto ticinese con Luganighetta "contemporanea"*

*Polenta onsernone con formaggio d'alpe capra contenta*

***Secondo Piatto***

*Suprema di Pollo "Fondazione diamante" / Patata Gialla / Farina Bona / Popcorn*

***Dessert***

*Torta di pane e latte della tradizione*

*Biscotti alla "farina bona"*



TENTAZIONI  
RISTORANTE - BOUTIQUE HOTEL

**Desserts**

Tiramisù / Caffè / Croccante / Fave di Cacao – 18

Tartatin al Limone / Crema / Gelato / Gelatina – 16

Ananas / Lavanda / Gelato alla vaniglia / Crumble al pistacchio di Bronte – 20

Cioccolato Bianco / Passion Fruit / Lampone / Crumble al The “Perla del Nilo” – 19

Zuppetta di Agrumi al Rosmarino e Ginepro / Gelato alla Fava di Tonka / Musli – 16

Chef GiGi Rana