

Menu

PIATTI DEL BENESSERE WELLNESS-GERICHTE

CESPUGLIO VERDE CROCCANTE DEL PIANO DI "MAGADINO"	7.-
Frischer grüner Busch des Bodens "Magadino"	
CESPUGLIO MISTO CROCCANTE ALLA VINAIGRETTE "TICINESE"	9.-
Knackiger gemischter Busch mit "Ticinese" Vinaigrette	
INSALATA DI DATTERINO "TICINESE", BUFALA CAMPANA E OLIO AL BASILICO	17.-
"Tessines" Datterino-Salat, Büffelmozzarella und Basilikumöl	
PETTO DI POLLO DAI "TERRENI ALLA MAGGIA" SERVITO CON INSALATINA NOSTRANA	22.-
Hähnchenbrust serviert mit lokalem Salat	

ENTRATE CALDE HEISSE EINTRÄGE

VELLUTATA DEL GIORNO	11.-
Cremes de Tages	
PARMIGIANA DI MELANZANA	19.-
Auberginen-Parmesan	



ENTRATE SFIZIOSE SCHMACKHAFTES EINKOMMEN

GNOCCO FRITTO ACCOMPAGNATO CON UNA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI "TICINESI" CON I SUOI SOTTO ACETI 26.-

Frittierte Gnocco, begleitet von einer Auswahl an Aufschnitt und Käse aus "Tessiner" mit seinen Essiggurken

BATTUTA DI MANZO ALLA MEDITERRANEA OLIO, SALE E PEPE 21.- / 32.-
POMODORI SECCHI, OILIVE TAGGIASCHE E CAPPERI
80GR/160GR

Mediterranes Style Rindertatar, öl, Salz, Pfeffer mit getrocknete Tomaten, Taggiasche-Oliven und Kapern

INSALATA DI FUNGHI PORCINI FRESCHI 22.-

Frischer Steinpilzensalat

POLPO FREDDO ACCOMPAGNATO CON VERDURE CROCCANTI OLIO E LIMONE 30.-

Kalter Oktopus mit knackigem Gemüse, öl und Zitrone



SINFONIA DI PASTE E RISOTTI SYMPHONIE AUS PASTA UND RISOTTO

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	24.-
Gnocchi Bolognese	
RISOTTO CARNAROLI "RISO GALLO GRAN RISERVA" ZOLA NOCI E PERE	25.-
Carnaroli-Risotto "Riso Gallo Gran Riserva" Zola-Walnüsse und Birnen	
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	28.-
Tagliatelle mit Steinpilzen	
PACCHERI AI POMODORINI, GAMBERO, BURRATA E GRANELLE PISTACCHIO	30.-
Paccheri mit Cherry-Tomaten, Garnelen , Burrata und Pistazie	
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI	31.-
Spaghettone mit Venusmuscheln	

SU RICHIESTA ANCHE PASTA SENZA GLUTINE



SECONDI? NO, PROTAGONISTI NACHSCHLAG? NEIN, PROTAGONISTEN

CORDON BLEU DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 41.-
CON PATATINE

Kalb Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Pommes frites

FILETTO DI CAVALLO 200GR ALLA GRIGLIA CON VERDURE 38.-
SPADELLATE

Gegrilltes Pferd-Filet serviert mit Gemüse

IL MARE "DORATO" TOTANI, CIUFFETTI DI CALAMARI, 34.-
SEPPIOLINE, GAMBERETTI, VERDURINE IN PASTELLA SERVITO
CON SALSA TARTARA

Das "Goldene" Meer: Tintenfische, Tintenfischbüschel, Tintenfische, Garnelen, paniertes Gemüse
serviert mit "salsa tartara"

TRANCIO DI SALMONESU LETTO DI SPINACINI FRESCHI CON SALSA 36.-
ALLO ZAFFERANO

Lachss Mit Saffransauce, Beigereicht Mit Frischen Spinat

CONTORNI EXTRA

PATATINE FRITTE – VERDURE DI STAGIONE – RISO 3.-

SUPPLEMENTO RISOTTO PARMIGIANA 5.-



DAL NOSTRO FORNO

“ISCHITANO” DI FRANCESCO

MARINARA	14.-
Pomodoro, olio, aglio, origano	
MARGHERITA	15.-
Pomodoro, fior di latte, basilico	
BUFALINA	21.-
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico	
NAPOLI	19.-
pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, olive taggiasche	
TROPEA AL TONNO	21.-
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa “Tropea”	
PICCANTE	19.-
pomodoro, fior di latte, salame piccante	
COTTO	18.-
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto di coscia	
VALTELLINA	24.-
fior di latte, bresaola, rucola, grana padano	
CALABRESE	25.-
Fior di latte, pomodoro, “Luganighetta”, “Nduja”, melanzana a funghetto	
4 FORMAGGI	20.-
fior di latte, gorgonzola, mascarpone, grana padano	
CAPRICCIOSA	20.-
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto di coscia, olive taggiasche, carciofi, champignon, salame “Napoli”	
VEGETARIANA	22.-
pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni saltati in padella	

supplemento pizza senza glutine + 3.-
supplemento mozzarella senza lattosio + 2.-



DAL NOSTRO FORNO “ISCHITANO” DI FRANCESCO

SINFONIA	24.-
Fior di latte, “Luganighetta”, peperoni e gorgonzola	
PIZZA PARMIGIANA	25.-
Fior di latte parmigiana di melanzane	
PIZZA CASERTANA	24.-
Fior di latte, pomodoro, peperoni saltati in padella, salame Napoli	
PIZZA MORTAZZA	25.-
Mortadella, burrata, granella di pistacchio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	24.-
Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in padella aglio e peperoncino	
BUFALA	24.-
prosciutto crudo e mozzarella di Bufala e datterino	
PIZZA FUNGHI PORCINI	25.-
Fior di latte, salsiccia e porcini	
PIZZA “ DON ANTONIO”	26.-
Fior di latte, “Luganighetta”, patate lesse, gorgonzola, cipolla di Tropea e Pepe della Valle Maggia	
CALZONE ALLA “NAPOLETANA”	25.-
Fior di latte, ricotta, salame napoli, prosciutto cotto , pepe e pomodoro	
FOCACCIA AL ROSMARINO	10.-

Aggiunte extra a partire da 1.-
supplemento pizza senza glutine + 3.-
supplemento mozzarella senza lattosio + 2.-



१.

၁၇

TIRAMISÚ

9.-



PANNA COTTA CON FRUTTI DI
BOSCO

8.-



ZABAIONE CON GELATO
MIN.2 PERSONE

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE
CALDO SERVITO CON UNA PALLINA DI
GELATO ALLA VANIGLIA



BIBITE

ACQUA NATURALE/GASATA	5dl	4.50
ACQUA NATURALE/GASATA	1L	7.00
COCA-COLA/ZERO		4.00
RIVELLA ROSSA		4.00
GAZZOSA LIMONE/MANDARINO		4.00
SHORLE		4.00
FANTA		4.00
SCHWEPPE'S TONIC/ LEMON	20cl	4.00
SUCCHI DI FRUTTA	2dl	4.00

BIBITE AL BICHIERE

MINERALE	2dl	2.00
SCIROPPO	2dl	1.00
TE FREDDO	2dl	2.50
TE FREDDO	3dl	3.50
TE FREDDO	5dl	5.50
COCA-COLA	5dl	5.50

BEVANDE CALDE

ESPRESSO LISCIO	2.30
ESPRESSO MACCHIATO	2.50
ESPRESSO GINSENG/ORZO	2.70
CAFFÈ CORRETTO	3.50
GRAPPA/BAILEYS/SAMBUCA/BRANDY	
CAFFÈ TAZZA GRANDE/CREAM	3.00
CAPPUCCINO	3.50
LATTE MACCHIATO	3.30
OVOMALTINA/CAOTINA	4.50
TEA LATTE/CREAM/LIMONE	3.50

Nero, Verde, Rosso, Verbena,
Camomilla, Menta

LE NOSTRE BIRRE

BIRRA/PANACHE APPENZELLER	2dl 3.40
BIRRA/PANACHE APPENZELLER	3dl 4.50
BIRRA/PANACHE APPENZELLER	5dl 6.80
APPENZELLER WEIZERBIER	5dl 7.50
BIRRA NO ALCOOL APPENZELLER	3dl 4.50
APPENZELLER SENZA GLUTINE	3dl 4.50

APERITIVI

ANALCOLICO ROSSO/BIANCO/CRODINO	4.00
CAMPARI SODA	5.00
MARTINI BIANCO	5.00
APEROL SPRITZ	7.50
HUGO	7.00

DISTILLATI

LIMONCINO 2CL	4.50
NOCINO 2CL	4.50
MONTENEGRO 4CL	5.00
JÄGENRMAISTER 4CL	5.00
AVERNA 4CL	5.00
AMARO DEL CAPO 4CL	6.00
APPENZELLER 4CL	5.00
FERNET 2CL	5.00
AMARETTO DI SARONO 4CL	5.00

VINI A BICCHIERI

MERLOT ROSSO	1dl 3.80
MERLOT BIANCO	1dl 3.80
ROSATO	1dl 3.80
FIORE	1dl 3.20
CHARDONNAY	1dl 5.00
PROSECCO	1dl 6.00

RISTORANTE SINFONIA

ALLERGIE E INTOLLERANZE

I piatti della nostra carta contengono allergenici e glutine, si prega di segnalare eventuali allergie già al momento della vostra prenotazione.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVE
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

supplemento pizza senza glutine + 5.-
supplemento pasta senza glutine + 3.-
supplemento mozzarella senza lattosio + 2.-

PROVENIENZA CARNE

- Pollo CH
- Maiale CH-DE
- Manzo CH-IR
- Vitello CH-IT-FR

Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65

FOLLOW US ON

Instagram



@SINFONIA_RISTORANTE

ALLERGIE E INTOLLERANZE

I piatti della nostra carta contengono allergenici e glutine, si prega di segnalare eventuali allergie già al momento della vostra prenotazione.



Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	Contiene Contient Enthält Contains	Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a Cereali, Glutine, Graines, Glutén, Getreide, Gluten Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Graines, Glutén, Getreide, Gluten Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque, noix, Häute Nüsse, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque, noix, Häute Nüsse, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a Uova, Œufs, Eier, Eggs	3b Uova, Œufs, Eier, Eggs	10a Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a Sesamo, Sésame, Sesamensamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamensamen, Sesame seeds
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a Anidride solforosa, solfiti ¹ Dioxyde de soufre, Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Dioxyde de soufre, Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Sola, Soya, Sojabohnen, Soy	6b Sola, Soya, Sojabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinensamen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinensamen, Lupines
7a Latte, latticello Lait, lactose ¹ Milch, Laktose ¹ Milk, Lactose ¹	7b Latte, latticello Lait, lactose ¹ Milch, Laktose ¹ Milk, Lactose ¹	14a Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastrocinico.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

FOLLOW US ON



@SINFONIA_RISTORANTE

Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65