

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	
TAGLIATA DI POLLO "NOSTRANO SVIZZERO" CON MISTICANZA DI STAGIONE	23.-
Fitness-Hähnchensalat	

ENTRATE CALDE

VELLUTATA DEL GIORNO	11.-
Cremes de Tages	



ENTRATE SFIZIOSE SCHMACKHAFTES EINKOMMEN

TAGLIERE DI SALUMI ACCOMPAGNATO CON GNOCCO
FRITTO E FORMAGGI D'ALPE E SOTTO ACETI

28.-

Ausfschnitt mit frittiert "Gnocco" und Alpekäse sowie eingemachten gemsen

TARTARE DI MANZO OLIO, SALE E PEPE CON TUORLO DI
QUAGLIA E ASPARAGO CROCCONTE 80GR/160GR

22.- / 34.-

Rindertatar mit Öl, Salz und Pfeffer mit dazu Wachtelei und
knuspriger Spargel 80 g/160 g

TENTACOLO DI POLPO ALL'INSALATA

Oktopusarm salat

30.-



SINFONIA DI PASTE E RISOTTI

SYMPHONIE AUS PASTA UND RISOTTO

RISOTTO CARNAROLI "RISO GALLO GRAN RISERVA" AL RADICCHIO 28.-
TREVIGIANO CON CROCCANTE DI SPEACK E NOCI

CARNAROLI-RISOTTO "RISO GALLO GRAN RISERVA" GRAN RISERVA" mit Treviso-Radicchio,
knusprigem Speck und Walnüssen

GNOCCHI DI PATATA VIOLA IN DI PESTO ALL'AGLIO "ORSINO" 25.-

Lila Kartoffelgnocchi in Bärlauchpesto-Sauce

RAVIOLINI DEL PLIN IN SALSA AL BRASATO E CIALDINA DI 28.-
PARMIGIANO

Raviolini del "Plin" in geschmorter Rindfleischsauce und Parmesan-wafel

BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE CON LA SUA BISQUE' 30.-
AROMATIZZATI AL LIME E PEPE ROSA

Gefüllte Teigkörbchen mit Hummer und seiner Bisque, aromatisiert mit Limette
und rosa Pfeffer

SU RICHIESTA ANCHE PASTA SENZA GLUTINE



SECONDI? NO, PROTAGONISTI NACHSCHLAG? NEIN, PROTAGONISTEN

CORDON BLEU DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 42.-
CON PATATINE

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

FILETTO DI CAVALLO 200GR ALLA GRIGLIA CON VERDURE 39.-
SPADELLATE

Gegrilltes Pferd-Filet serviert mit Gemüse

IL MARE "DORATO" TOTANI, CIUFFETTI DI CALAMARI, 35.-
SEPPIOLINE, GAMBERETTI, VERDURINE IN PASTELLA SERVITO
CON SALSA TARTARA

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

GUANCETTE DI MAILE BRASATE SU PUREA DI PATATE E CIPS DI 30.-
CAVOLO NERO

Schweinsbacken mit Kartoffelpüree und Schwarzkohl-Chips

CHATEAUBRIAND (SU RISERVAZIONE) MIN.2 PERS. p.p 65.-



DAL NOSTRO FORNO

MARINARA	13.-
Pomodoro, olio, aglio, origano	
MARGHERITA	15.-
Pomodoro, fior di latte, basilico	
BUFALINA	21.-
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico	
NAPOLI	20.-
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 e prosciutto cotto	
VALTELLINA	24.-
Fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di Grana Padano	
CALABRESE	25.-
Fior di latte, pomodoro, "Luganighetta", "Nduja", melanzana a funghetto	
4 FORMAGGI	20.-
Fior di latte, gorgonzola, Grana Padano e Formaggio D'Alpe	
CAPRICCIOSA	20.-
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche, carciofi, champignon	
VEGETARIANA	22.-
Pomodoro, fior di latte, champignon, olive, melanzane e peperoni saltati in padella	

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



DAL NOSTRO FORNO

SINFONIA	25.-
Fior di latte, "Luganighetta", peperoni, gorgonzola e cipolla croccante	
PIZZA PARMIGIANA	25.-
Fior di latte e parmigiana di melanzane	
PIZZA SAPORITA	24.-
Fior di latte, pomodoro, spianata Calabrese e gorgonzola	
PIZZA MORTAZZA	25.-
Mortadella, burrata, granella e crema al pistacchio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	24.-
Fior di latte, salsiccia e friarielli	
SFIZIOSA	26.-
Prosciutto crudo, Burrata, pomodoro datterino e pesto di Basilico	
PIZZA BOSCAIOLA	26.-
Fior di latte, salsiccia, champignon e olio al tartufo	
PIZZA "DON ANTONIO"	27.-
Fior di latte, "Luganighetta", patate al forno, gorgonzola, cipolla di Tropea e Pepe della Valle Maggia	
CALZONE CLASSICO	25.-
Fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, pepe e basilico	
FOCACCIA AL ROSMARINO	12.-

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



१.

၁၇

TIRAMISÚ

10.-



PANNA COTTA CON FRUTTI DI
BOSCO

9.-



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 4.00
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	3.50
CAFFÈ TAZZA GRANDE/CREAM	3.00
CAPPUCCINO	3.50
LATTE MACCHIATO	3.30
OVOMALTINA/CAOTINA	4.50
TE 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	5.00
NOCINO 2CL	5.00
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 allergeni 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, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Dioxyde de soufre, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Soia, Soy, Sojabohnen, Soy	6b Soia, Soy, Sojabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinensamen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinensamen, Lupines
7a Latte, latticello, Lait, lactose, Milch, Laktose Milk, Lactose	7b Latte, latticello, 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

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.gastrocinco.ch

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

Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

FOLLOW US ON



@SINFONIA_RISTORANTE

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65