

Menu

PIATTI DEL BENESSERE WELLNESS-GERICHTE

CESPUGLIO VERDE CROCCANTE	7.-
Frischer grüner Salat	
CESPUGLIO MISTO CROCCANTE	9.-
Knackiger gemischter Salat	
INSALATA DI POMODORINI, BUFALA CAMPANA E OLIO AL BASILICO	17.-
Kirschtomaten-Salat, Büffelmozzarella und Basilikumöl	
ROOASTBEEF ALL'INGLESE SU LETTO DI MISTICANZA CON SALSA TARTARA	28.-
Rooastbeef auf einem Bett aus Miscanthus mit Tartaresauce	

ENTRATE CALDE

VELLUTATA DEL GIORNO	11.-
Cremes de Tages	



ENTRATE SFIZIOSE SCHMACKHAFTES EINKOMMEN

- TAGLIERE DI SALUMI ACCOMPAGNATO CON GNOCCO FRITTO E FORMAGGI CON I SUOI SOTTO ACETI 30.-
Ausfschnitt mit frittiert "Gnocco" und käse sowie eingemachten gemsen
- TARTARE DI MANZO OLIO, SALE E PEPE CON TUORLO DI QUAGLIA E ASPARAGO CROCCONTE 80GR/160GR 23.- / 35.-
Rindertatar mit Öl, Salz und Pfeffer mit dazu Wachtelei und knuspriger Spargel 80 g/160 g
- FLAN DI ASPARAGI SU VELLUTATA D'ALPE E GERMOGLI DI FIORI 25.-
Spargelschaum auf Alpecremesuppe und Blütensprossen
- TAGLIATA DI POLLO CON MISTICANZA DI STAGIONE 23.-
Fitness-Hähnchensalat



SINFONIA DI PASTE E RISOTTI SYMPHONIE AUS PASTA UND RISOTTO

RISOTTO CARNAROLI “RISO GALLO GRAN RISERVA” AGLI ASPARAGI, GUANCIALE CROCCANTE E CIALDINA DI GRANA PADANO CARNAROLI-RISOTTO “RISO GALLO GRAN RISERVA” mit Spargel, knusprigem Wangenfleisch und Granapadanochips MININO 2 PAX 20 minuti	28.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA BOLOGNESE Spaghetti mit Bolognese-sauce	25.-
RAVIOLINI DEL PLIN IN SALSA BURRO E SALVIA Raviolini del “Plin” mit Butter und Salbei	26.-
GNOCCHI ALLE “VONGOLE VERACI” E PESTO DI BASILICO Spaghettoni mit Muscheln und Basilikum-Pesto	29.-

SU RICHIESTA ANCHE PASTA SENZA GLUTINE



SECONDI? NO, PROTAGONISTI NACHSCHLAG? NEIN, PROTAGONISTEN

CORDON BLEU DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO
CON PATATINE 43.-

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

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

Gegrilltes Pferd-Filet serviert mit Gemüse

ENTRECOTE DI SCOTTONA SVIZZERA CON PATATE AL FORNO 46.-

Entrecôte vom Schweizer Färsenrind mit Ofenkartoffeln

IL MARE "DORATO" ANELLI E CIUFFETTI DI CALAMARI,
GAMBERETTI E VERDURINE SERVITO CON SALSA TARTARA 35.-

Das "Goldene" Meer: Ringe und Tintenfischbüschel, Garnelen und Gemüse, serviert mit Tartarsauce

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



DAL NOSTRO FORNO LE CLASSICHE ROSSE

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 LE SPECIALI BIANCHE

SINFONIA	25.-
Fior di latte, "Luganighetta", peperoni, gorgonzola e cipolla croccante	
PIZZA PARMIGIANA	25.-
Fior di latte e parmigiana di melanzane	
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 " 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.-



I NOSTRI GELATI E SORBETTI “GELATERIA ARTIGIANALE”

GELATI

VANIGLIA

CIOCCOLATO

STRACCIATELLA

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
3.50 7.- 9.-

SORBETTI

SORBETTO LIMONE

UVA AMERICANA

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
3.50 7.- 9.-



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	5.00
ACQUA NATURALE/GASATA	1L	8.00
COCA-COLA/ZERO		4.50
RIVELLA ROSSA		4.50
GAZZOSA LIMONE/MANDARINO		4.50
SHORLE		4.50
FANTA		4.50
SCHWEPPE 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	4.50
TE FREDDO	5dl	5.50
COCA-COLA	5dl	5.50

BEVANDE CALDE

ESPRESSO LISCIO	2.40
ESPRESSO MACCHIATO	2.50
ESPRESSO GINSENG/ORZO	2.90
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 7.00
APPENZELLER WEIZERBIER	5dl 8.00
BIRRA NO ALCOOL APPENZELLER	3dl 4.50
APPENZELLER SENZA GLUTINE	3dl 5.00

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 7.00

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

RÉSERVÉ
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, Glutens	1b  Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Glutens	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

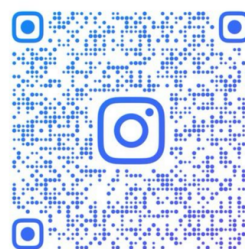
- Pollo CH
- Maiale CH-DE
- Manzo CH-IR /Cavallo IR
- Vitello CH-IT-FR
- Pesce (Pescheria Palmieri)

Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65

FOLLOW US ON

Instagram



@SINFONIA_RISTORANTE

RISTORANTE SINFONIA

ALLERGIE E INTOLLERANZE

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

GASTROTCINICO
Federazione esercenti alberghi 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, Grano, Glutén, Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Grano, Glutén, Getreide, Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruchtgehölze, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruchtgehölze, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crustacei, Krebstiere, Crustacea	2b Crustacei, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a Uova, Eier, Eggs	3b Uova, 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, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Erdnüsse, Peanuts	12a Andiride solforosa, solfiti ¹ Schwefeloxid, Sulfite Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Andiride solforosa, solfiti ¹ Schwefeloxid, Sulfite Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Sola, Sojabohnen, Soy	6b Sola, Sojabohnen, Soy	13a Lupini, Lupines, Lupines	13b Lupini, Lupines, Lupines
7a Latte, latticello Milk, Lactose Milk, Lactose	7b Latte, latticello Milk, Lactose 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.gastrocinico.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sàrl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus (icons: www.erudus.com)

FOLLOW US ON

Instagram



Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65

©SINFONIA_RISTORANTE