

Menu

PIATTI DEL BENESSERE WELLNESS-GERICHTE

CESPUGLIO VERDE CROCCANTE	7.-
Frischer grüner Salat	
CESPUGLIO MISTO CROCCANTE	9.-
Knackiger gemischter Salat	
POMODORINI, BUFALA CAMPANA E OLIO AL BASILICO	17.-
Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumöl	
INSALATA FITNESS	23.-
Fitness-Hähnchensalat	



ENTRATE SFIZIOSE SCHMACKHAFTES EINKOMMEN

TAGLIERE DI SALUMI ACCOMPAGNATO CON GNOCCO
FRITTO E FORMAGGI CON I SUOI SOTTO ACETI

30.-

Aufschnitt mit frittiert "Gnocco" und käse sowie eingemachten gemsen

TARTARE DI MANZO OLIO, SALE E PEPE , BURRO ALLE ERBE E
CREMA DI TARTUFO SERVITA CON FOCACCIA 80GR/160GR

23.- / 35.-

Rindertatar mit Öl, Salz und Pfeffer mit Kräuterbutter und Truffel-
Creme ,Serviert mit Focaccia 80 g/160 g

ZUPPA DEL GIORNO

16.-

Tages-Suppe



SINFONIA DI PASTE E RISOTTI SYMPHONIE AUS PASTA UND RISOTTO

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI E SPECK CROCCANTE 28.-

CARNAROLI-RISOTTO mit Stein-Pilzen und crumble Speck

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, LUGANIGHETTA E NOCI TOSTATE 26.-

Kartoffelgnocchi mit Kürbis-Creme, "Luganighetta" und geröstete Nüsse

SPAGHETTONE ALLE "VONGOLE VERACI" 30.-

Spaghettone mit "Veraci" Muscheln

PACCHERI AI PORCINI CON GAMBERETTI E POMODORINI 28.-

Paccheri mit Steinpilzen, Garnelen und Kirschtomaten

SU RICHIESTA ANCHE PASTA SENZA GLUTINE



SECONDI? NO, PROTAGONISTI NACHSCHLAG? NEIN, PROTAGONISTEN

CORDON BLEU DI MAIALE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO
CON PATATINE 35.-

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

FILETTO DI CAVALLO 200GR ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE
AL FORNO E VERDURE SPADELLATE 38.-

Gegrilltes Pferd-Filet serviert mit Gemüse und Ofenkartofflen

FILETTO DI MANZO 220 GR ALLA GRIGLIA SERVITO CON FUNGHI
PORCINI 45.-

Rindriletto gegrillt, serviert mit

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

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISO E VERDURE 30.-

Gegrillte Riesengarnelen mit Reis und Gemüse

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	22.-
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	22.-
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche, carciofi, champignon	
VEGETARIANA	23.-
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.-



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 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'S TONIC/ LEMON	20cl 4.00
SUCCHI DI FRUTTA	2dl 4.00

BIBITE AL BICHIERE

MINERALE	2dl 2.50
SCIROPPO	2dl 1.00
TE FREDDO	2dl 3.00
TE FREDDO	3dl 4.50
TE FREDDO	5dl 5.50
COCA-COLA	5dl 5.50

BEVANDE CALDE

ESPRESSO LISCIO	2.60
ESPRESSO MACCHIATO	2.70
ESPRESSO GINSENG/ORZO	3.00
CAFFÈ CORRETTO	3.70
GRAPPA/BAILEYS/SAMBUCA/BRANDY	
CAFFÈ TAZZA GRANDE/CREAM	3.60
CAPPUCCINO	4.50
LATTE MACCHIATO	4.30
OVOMALTINA/CAOTINA	4.00
TE LATTE/CREAM/LIMONE	3.50

Nero, Verde, Rosso, Verbena,
Camomilla, Menta

LE NOSTRE BIRRE

BIRRA/PANACHE APPENZELLER	2dl 3.50
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	5.00
CAMPARI SODA	6.00
MARTINI BIANCO	6.00
APEROL SPRITZ	8.50
HUGO	8.00

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

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]

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 -DE
- Maiale CH-DE
- Manzo CH-IR /Cavallo IR
- Vitello CH-IT-FR
- Pesce IT (Pescheria Palmieri)
- Pane fatto in casa

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, Céréales, Glutène, Getreide, Gluten Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Glutène, Getreide, Gluten Cereals, Gluten
2a	Crustacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crustacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Œufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Œufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Amandes, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Amandes, Erdnüsse, Peanuts
6a	Sola, Soya, Sojabohnen, Soy	6b	Sola, Soya, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, latticello, Lait, lactose, Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, latticello, Lait, lactose, Milch, Laktose Milk, Lactose
¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO ₂		¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO ₂	

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

FOLLOW US ON



@SINFONIA_RISTORANTE

Tutti i prezzi IVA inclusa e
in Franchi Svizzeri.

info@ristorantesinfonia.ch
+41 91 752 05 65