

# CARTA MENU

## RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Gentili Ospiti,

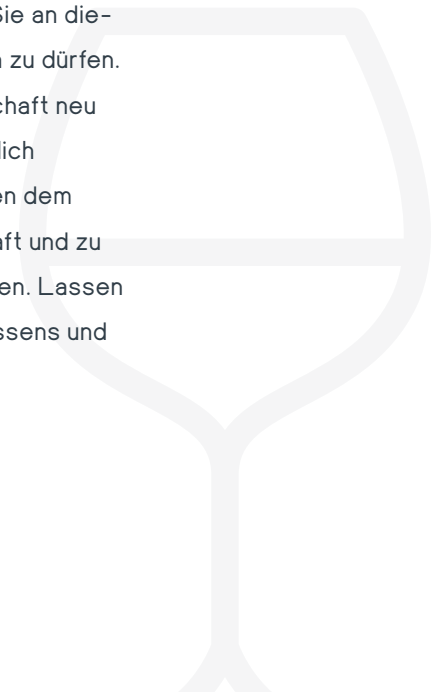
Benvenuti al Ristorante 'Fiore di pietra' in vetta al Monte Generoso! Siamo lieti di accogliervi in questo luogo magico circondato da uno dei panorami più suggestivi di tutta la Svizzera. La nostra carta menù propone i piatti della tradizione ticinese rivisitati e sviluppati con passione dalla nostra Chef. Desideriamo informarvi che usiamo soprattutto prodotti ticinesi e svizzeri, perché crediamo nel legame inscindibile tra il territorio e gli uomini, che con il loro lavoro quotidiano diventano custodi del paesaggio e produttori dei più noti prodotti tipici della tradizione enogastronomica locale. Lasciatevi coccolare dalla bellezza della natura a 1704 metri, dai sapori della buona tavola e dalla cortesia del nostro staff.

Buon appetito!

Liebe Gäste,

Willkommen im Restaurant 'Fiore di pietra' auf dem Gipfel des Monte Generoso! Wir freuen uns, Sie an diesem magischen Ort, umgeben von einem der eindrucksvollsten Panoramen der Schweiz, begrüßen zu dürfen. Unsere Speisekarte bietet Gerichte der Tessiner Tradition, die von unserer Chefin mit Leidenschaft neu interpretiert und weiterentwickelt wurde. Wir möchten Sie informieren, dass wir hauptsächlich Tessiner und Schweizer Produkte verwenden, weil wir an die untrennbare Verbindung zwischen dem Territorium und den Menschen glauben, die mit ihrer täglichen Arbeit zu Bewahrern der Landschaft und zu Produzenten der berühmtesten und typischsten Produkte der lokalen Ess- und Weintradition werden. Lassen Sie sich verwöhnen von der Schönheit der Natur auf 1704 Metern, von den Aromen des guten Essens und der Höflichkeit unseres Personals.

Buon appetito!



# CARTA MENU

## RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Chers Clients,

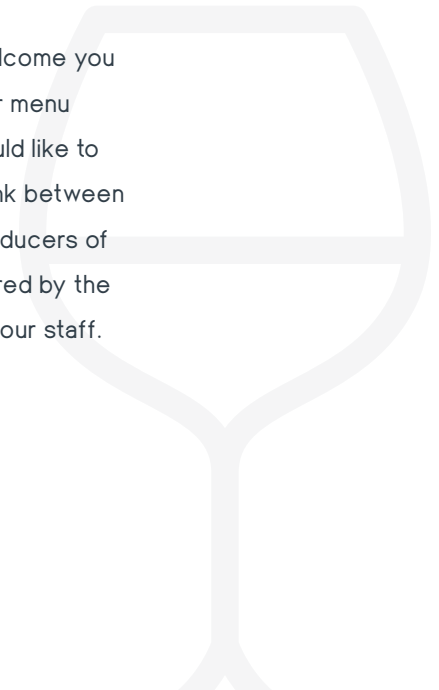
Bienvenue au restaurant 'Fiore di pietra' au sommet du Monte Generoso! Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce lieu magique entouré d'un des panoramas les plus suggestifs de Suisse. Notre menu propose les plats de la tradition tessinoise revisités et développés avec passion par notre Chef. Nous tenons à vous informer que nous utilisons principalement des produits tessinois et suisses, car nous croyons au lien inséparable entre le territoire et les hommes qui, par leur travail quotidien, deviennent les gardiens du paysage et les producteurs des produits typiques les plus célèbres de la tradition gastronomique et vinicole locale. Laissez-vous choyer par la beauté de la nature à 1704 mètres, par les saveurs de la bonne cuisine et par la courtoisie de notre personnel.

Buon appetito!












Dear Guests,

Welcome to the 'Fiore di pietra' Restaurant at the top of Monte Generoso! We are pleased to welcome you in this magical place surrounded by one of the most suggestive panoramas in Switzerland. Our menu proposes traditional Ticinese dishes revisited and developed with passion by our Chef. We would like to inform you that we use mainly Ticino and Swiss products, because we believe in the inseparable link between the territory and the men, who with their daily work become custodians of the landscape and producers of the most famous and typical products of the local food and wine tradition. Let yourself be pampered by the beauty of nature at an altitude of 1704 metres, by the flavours of good food and the courtesy of our staff.

Buon appetito!












# INSALATE

		CHF
<b>Insalata di pomodorini</b> Tomatensalat Salade de tomates Tomato salad	   	10.00
<b>Insalata mista o verde</b> Gemischter oder grüner Salat Salade mixte ou verte Mixed or green salad	   	9.00
<b>Insalata di rucola e formentino</b> Rucola und Nüsslisalat Salade de roquette et doucette Rocket and lamb's lettuce salad	   	11.00



# ANTIPASTI

	CHF
<b>Tartare di manzo con nocciole, tuorlo d'uovo disidratato e salsa Rouille su insalatina novella</b> Rindstatar mit Haselnüssen, dehydriertem Eigelb und Sauce Rouille auf Jungblattsalat Tartare de bœuf aux noisettes, jaune d'œuf déshydraté et sauce Rouille sur jeunes pousses de salade Beef tartare with hazelnuts, dehydrated egg yolk and Rouille sauce on baby salad	  32.00 (3a,5a,8a,10a,12a)
<b>Millefoglie di melanzana con spuma al formaggio, pomodoro e gel al basilico</b> Auberginen-Millefeuille mit Käsemousse, Tomaten-Basilikum-Gel Millefeuille d'aubergines avec mousse de fromage, tomates et gel de basilic Aubergine millefeuille with cheese mousse, tomato and basil gel	  25.00 (6a,7a,9a)
<b>Pesce di lago in carpione, coulis di carota, cipolla rossa e sedano</b> Marinierter Seefisch, Coulis von Karotten, roten Zwiebeln und Sellerie Poisson de lac au carpione, coulis de carotte, d'oignon rouge et de céleri Soused lake fish with carrot, red onion and celery coulis	  30.00 (4a,5a,9a,14a)
<b>Uovo perfetto 62°C, rösti croccante e porcini arrostiti</b> Perfektes Onsen-Ei bei 62 °C, knusprige Rösti und gebratene Steinpilze Œuf parfait 62°C, rösti croquant et cèpes rôtis Perfect 62° C egg, crispy rösti and roasted porcini mushrooms	  21.00 (3a,5a,7a)
<b>Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera e confettura di nostra produzione</b> Wurst- und Käseplatte mit Mischgemüse und Konfitüre aus eigener Produktion Plateau de charcuterie et de fromages accompagné de notre jardinière de légumes et de notre confiture maison Charcuterie and cheese board with pickles and jam produced by us	 26.00 (7a,9a,12a)

# PRIMI

CHF

**Vellutata di fagioli, pancetta croccante, olio alle erbe e crostini di pane**

Bohnencremesuppe, knuspriger Speck, Kräuteröl und Brotcroutons

Velouté de haricots, lard croustillant, huile aux herbes et croûtons de pain

Velvety bean soup, crispy bacon, herb oil and bread croutons



13.00

(1a,9a,12a)

**Risotto alle erbe di montagna, tartare di salmone profumata al lime**

Bergkräuter-Risotto, Lachstatar, aromatisiert mit Limette

Risotto aux herbes de montagne, tartare de saumon au citron vert

Mountain herb risotto, lime-scented salmon tartare



26.00

(4a,7a,9a,14a)

**Gnocchi al rosmarino fatti in casa al ragù di agnello e riduzione di vino rosso**

Hausgemachte Rosmarin-Gnocchi mit Lammragout und Rotweinreduktion

Gnocchis fait maison au romarin avec ragoût d'agneau et réduction de vin rouge

Home-made rosemary gnocchi with lamb ragout and red wine reduction



23.00

(1a,9a,12a)

**Tonnarelli con Pecorino della Fattoria del Faggio, Pepe della Valle Maggia, crema all'uovo e pancetta nostrana**

Tonnarelli mit Pecorino-Käse von der Fattoria del Faggio, Pfeffer aus dem Maggiateal, Eiercreme und Tessiner Speck

Tonnarelli au fromage Pecorino de la Fattoria del Faggio, poivre de la Valle Maggia, crème aux œufs et lard local

Tonnarelli pasta with Fattoria del Faggio Pecorino cheese, Maggia Valley pepper, egg cream and local bacon

25.00

(1a,3a,5a,7a,12a,13a)

# SECONDI

CHF

**Pancia di maiale croccante con il suo jus di accompagnamento, cavoletti di bruxelles e baby verdure**

Krosser Schweinebauch mit seinem Jus, Rosenkohl und Babygemüse

Poitrine de porc croustillante avec son jus de cuisson, choux de Bruxelles et petits légumes

Crispy pork belly with its accompanying jus, Brussels sprouts and baby greens



32.00

(6a,9a,10a,12a)

**Guancia di vitello cotta bassa temperatura, morbido di patate all'olio di oliva e mirepoix di verdure**

Kalbsbäckchen, bei niedriger Temperatur gegart, Kartoffeln in Olivenöl und Gemüse-Mirepoix

Joue de veau cuite à basse température, pommes de terre moelleuses à l'huile d'olive et mirepoix de légumes

Veal cheek cooked at low temperature, soft potato with olive oil and vegetable mirepoix



38.00

(9a,12a)

**Filetto di manzo lardellato, patate arrostate e cipollotti con salsa demi glace**

Gespicktes Rindsfilet, Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln mit Demi-Glace-Sauce

Filet de bœuf lardé, pommes de terre rôties et oignons cebettes avec sauce demi-glace

Larded beef tenderloin, roasted potatoes and spring onions with a demi-glace sauce



48.50

(9a,12a)

**Filetini di pesce persico fritto e verdure in pastella su insalatina con maionese fresca al lime**

Frittierte Eglifilets und Gemüse im Teigmantel auf Salat mit frischer Limettenmayonnaise

Filets de perche frits et beignets de légumes sur salade avec mayonnaise fraîche au citron vert

Fried perch fillets and battered vegetables on salad with fresh lime mayonnaise



35.00

(3a,4a,5a,8a,9a,10a,14a)

**Polenta del Mulino di Bruzella e porcini**

Polenta von der Mühle von Bruzella und Steinpilze

Polenta du Moulin de Bruzella et cèpes

Bruzella Mill polenta and porcini mushrooms



34.00

(9a)

**Tofu speziato, su hummus di barbabietola e spinacino fresco**

Gewürzter Tofu auf Randen-Hummus und frischem Spinat

Tofu épicé sur houmous de betterave et épinards frais

Spiced tofu, on beetroot hummus and fresh spinach

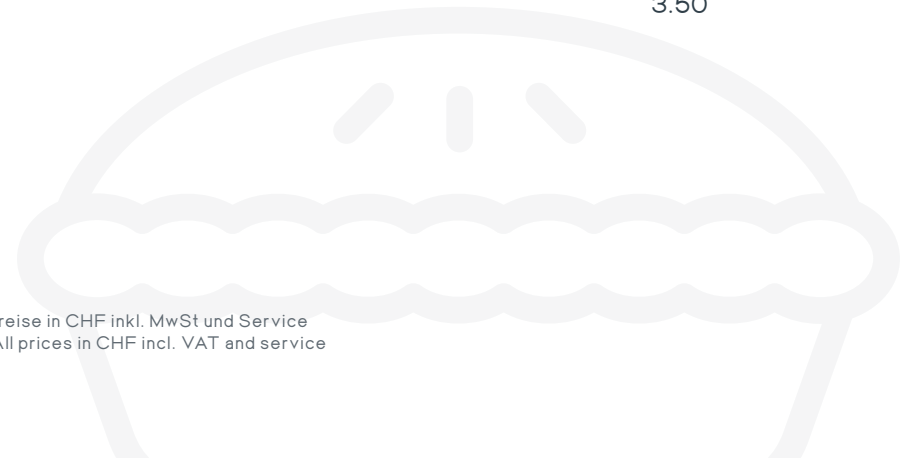


23.00

(1a,6a)

# DESSERT

	CHF
<b>Tiraminvetta</b>	12.00
Tiraminvetta	
Tiraminvetta	(1a,3a,6a,7a,8a,12a)
Tiraminvetta (Tiramisu)	
<b>Tatin di mele tiepida con gelato alla vaniglia</b>	13.50
Lauwarmer gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleeis	
Tatin de pommes tiède avec glace à la vanille	(1a,3a,6a,7a,8a)
Warm apple tarte tatin with vanilla ice cream	
<b>Tortino al cioccolato dal cuore morbido e caramello</b>	13.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Karamell	
Gâteau au chocolat au cœur moelleux de caramel	(1a,3a,6a,7a,8a)
Chocolate cake with a soft caramel centre	
<b>Panna cotta vegana, coulis frutti rossi e nocciole caramellate</b>	14.00
Vegane Panna Cotta, Coulis von roten Früchten und karamellisierte Haselnüsse	
Panna cotta végétalienne, coulis de fruits rouges et noisettes caramélisées	(8a)
Vegan panna cotta, red fruit coulis and caramelised hazelnuts	
<b>Sorbetto alla mela verde   Gelato alla vaniglia   Gelato al cioccolato</b>	3.50
Grünes Apfel-Sorbet   Vanilleeis   Schokoladeneis	
Sorbet à la pomme verte   Glace à la vanille   Glace au chocolat	
Green apple sorbet   Vanilla ice cream   Chocolate ice cream	
 (3a)  (7a)  (3a,6a,7a)	



# FORMAGGI

CHF



18.00

**Formaggi del territorio: Formaggio dell'azienda agricola Clericetti, Formaggella Lucendro, Alpe Sonogno, Gottardo Grotta, Blu Ticinese con composta di cipolle rosse, miele e noci**

(7a,8a,9a,10a,12a)

Lokale Käsesorten: Clericetti-Frischkäse, frischer Käse Lucendro, Alpe Sonogno, Gottardo Grotta und Tessiner Blauschimmel, mit rotem Zwiebelkompott sowie Honig-und Walnüsse

Fromages locaux: Fromage farm Clericetti, fromage frais Lucendro, Alpe Sonogno, Gottardo Grotta et bleu Ticinese avec compote d'oignon rouge, miel et noix

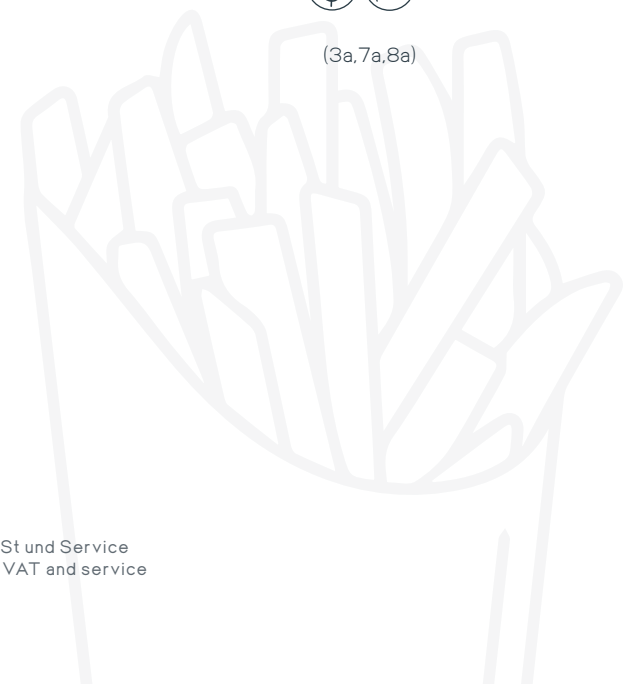
Local cheeses: Clericetti cottage cheese, small fresh cheese Lucendro, Alpe Sonogno, Gottardo Grotta and blue cheese Ticinese with red onion compote, honey and walnuts





# PER I PIÙ PICCOLI

	CHF
<b>Pennette alla bolognese</b>	14.00
Pennette mit Bolognese sauce	
Pennettes à la sauce bolognaise	(1a,7a,9a,12a)
Pennette with bolognese sauce	
<b>Cordon bleu di pollo con patatine fritte</b>	18.50
Poulet-Cordon-Bleu mit Pommes Frites	
Cordon-bleu de poulet accompagné de frites	(1a,3a,7a,8a)
Chicken cordon bleu with French fries	
<b>Polenta e latte</b>	6.50
Polenta mit Milch	
Polenta et lait	(7a)
Polenta with milk	
<b>Coppetta di gelato* (2 palline)</b>	5.60
Glacébecher* (2 Kugeln)	
Petite coupe de glace* (2 boules)	(3a,7a,8a)
Ice cream cup* (2 scoops)	



## PROVENIENZA CARNI

HERKUNFT DES FLEISCHES / ORIGINE DES VIANDES / ORIGIN OF MEAT

---

**Manzo CH** | Rind CH | Boeuf CH | Beef CH

**Vitello CH** | Kalb CH | Veau CH | Veal CH

**Salumi CH-TICINO** | Wurstwaren CH-TI | Charcuterie CH-TI | Cured meats CH-TI

**Maiale CH-TICINO** | Schweinefleisch CH-TI | Viande de Porc CH-TI | Pork CH-TI

**Agnello CH** | Lamm CH | Agneau CH | Lamb CH

## PROVENIENZA PESCE

HERKUNFT DES FISCHES / PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

---

**Salmone CH** | Lachs CH-GR | Saumon CH-GR | Salmon CH-GR

**Persico CH** | Barsch CH | Perche CH | Bass CH

**Trota CH** | Forelle CH | Truite CH | Trout CH

## ALLERGENI

ALLERGENE / ALLERGÈNES / ALLERGEN

---

**Cari ospiti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sulle nostre pietanze al personale di sala. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.**

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bitte. Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Chers Clients, si vous avez des allergies alimentaires et / ou des intolérances, veuillez-vous renseigner avec notre personnel sur nos plats. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon possible.

Dear guests, if you have any food allergies and / or intolerances, please ask the staff for information about our dishes. We are prepared to give you the best possible advice.

**Facciamo parte di**

Wir machen mit bei

Nous participons à

We take part at






[www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)



# ALLERGENI

ALLERGENE / ALLERGÈNES / ALLERGEN

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