



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF "ANDREA CAVALLASCA" E IL SOUS CHEF "JEANPIERRE PEDROLINI" HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

LA PASTA È RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA SECONDO RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

"UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE"

"UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICILE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLE MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA"

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 7.7% INCLUSA.



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

GLI ANTIPASTI

TENTACOLO DI POLIPO CROCCANTE SU
CREMA DI CECI, POMODORINI CONFIT E POLVERE DI OLIVE
TAGGIASCHE

Fr. 20.00

TARTARE DI TONNO PROFUMATO AL CEDRO CON SPUMA DI
YOGURTH GRECO E CHICCHI DI MELOGRANO

Fr. 26.00

VOL AU VENT DI CAPESANTE CON JULIENNE DI GUANCIALE
CROCCANTE E LAMELLE DI TARTUFO BIANCO (2 GR.)

Fr. 28.00

BRESAOLA DI CERVO CON INSALATA DI CABIS ROSSO MARINATO
ALL'ACETO DI MELE E PAN BRIOCHE CALDO

Fr. 22.00

TARTARE DI MANZO CONDITO CON OLIO, SALE E PEPE SU CREMA DI
BURRATA, CHIPS DI PANE E TARTUFO BIANCO (2 GR.)

Fr. 28.00

VELLUTATA DI RISO CON PISTILLI DI ZAFFERANO, RIDUZIONE AL
MERLOT DEL TICINO E SHIITAKE FRITTI

Fr. 22.00



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

I PRIMI PIATTI

RISOTTO SALERA INVECCHIATO 24 MESI, MANTECATO AL PECORINO SARDO CON FILETTI DI TRIGLIA DORATO AL BURRO D'ALPE E TIMO (MINIMO PER 2 PERSONE)

Fr. 28.00

AGNOLOTTI AL NERO DI SEPIA CON RIPIENO DI BACCALÀ RAGNO MANTECATO E SALSA ALL'ANETO

Fr. 32.00

TAJARIN "40 UOVA" AL TARTUFO BIANCO (2 GR.)

Fr. 26.00

PACCHERI AL RAGÙ DI LEPRE PROFUMATO AL GINEPRO E MERLOT DEL TICINO

Fr. 24.00

RAGÙ D'OCA IN SFOGLIA DI PASTA FRESCA, ESTRATTO DI COTTURA E SCAGLIE DI SBRINZ

Fr. 26.00



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

I SECONDI PIATTI

TONNO SCOTTATO SU CREMA DI ZUCCA, SPUMA DI PATATE VIOLA E
LAMELLE DI TARTUFO BIANCO

Fr. 42.00

GAMBERONI ALLE ERBE DI PROVENZA CON TIMBALLINO DI RISO
SELVATICO COTTO AL VAPORE

Fr. 36.00

ENTRECÔTE DI CERVO SU CROSTONE DI POLENTA CON PERA AL VINO
ROSSO COTTA A BASSA TEMPERATURA E BURRO AL CIOCCOLATO
FONDENTE 70%

Fr. 40.00

DOPPIA COSTA DI CINGHIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON
VERZA BRASATA E CALDARROSTE AFFUMICATE AL FAGGIO

Fr. 38.00

FILETTO DI MANZO ALLE NOCCIOLE, PATATE NOVELLE PROFUMATE
AL ROSMARINO

Fr. 42.00



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

DULCIS IN FUNDO

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO
ALLA VANIGLIA E SALSA AL CARMELLO SALATO

Fr. 14.00

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ANGELORUM, MASI 0.5 DL FR. 9.00

“ESPERIENZA DI TIRAMISÙ”

SAVOIARDO MORBIDO, CREMA AL MASCARPONE E
GELATINA AL CAFFÈ

Fr. 16.00

PASSITO DELLA PANTELLERIA BEN RYE, DONNA FUGATA 0.5 DL FR. 11.00

CHEESE CAKE SCOMPOSTA, COULIS DI FICHI E
CROCCANTE ALLE MANDORLE

Fr. 13.00

CHENIN BLANC PASSITO, WINE CANE 0.5 DL. FR. 13.00

CREMOSO ALLE CASTAGNE CON DOUBLE CRÈME DE
LA GRUYÈRE E MERINGHE

Fr. 12.00

GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA,
HOFFSTÄTTER 0.5 DL. FR. 12.00 BOTT. FR. 85.00

ANSELMI, CAPITELLI 0.5 DL. FR. 11.00 BOTT. FR. 81.00

JURANCON, BELLE GARDE 0.5 DL. FR. 11.00 BOTT. FR. 81.00

PINEAU DES CHARENTES, JULLIEN 0.5 DL. FR. 11.00 BOTT. FR. 81.00

MUFFATO DELLA SALA, ANTINORI 0.5 DL. FR. 12.00 BOTT. FR. 55.00

MOSCATO D'ASTI, BALBI SOPRANI 1 DL. FR. 6.00 BOTT. FR. 35.00

SAUTERNES GRAND CRU,
CHÂTEAU DYQUEM BOTT. FR. 650.00



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

(MINIMO PER 2 PERSONE)

SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO

PICCOLO AMOUSE BOUCHE DI BENVENUTO

“LA QUAGLIA E IL TARTUFO”

VOL AU VENT DI CAPESANTE CON JULIENNE DI GUANCIALE

CROCCANTE E LAMELLE DI TARTUFO BIANCO (2 GR.)

TAJERIN “40 UOVA” E TARTUFO BIANCO (2 GR.)

TONNO SCOTTATO SU CREMA DI ZUCCA,

SPUMA DI PATATE VIOLA E LAMELLE

DI TARTUFO BIANCO (2 GR.)

CREMA CATALANA AL PROFUMO DI VANIGLIA CON SCAGLIE DI

TARTUFO BIANCO (2 GR.)

INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI ACQUA GASATA O NATURALE E CAFFÈ

SOLO MENU Fr. 85.00 PER PERSONA

ABBINAMENTO VINI FR. 25.00 PER PERSONA



BISTROT

da Stefy Borgogna

RISTORANTE - BAR

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

(MINIMO PER 2 PERSONE)

STORIA DI UN CACCIATORE

PICCOLO AMOUSE BOUCHE DI BENVENUTO

“MILLEFOGLIE DI SELVAGGINA”

BRESAOLA DI CERVO CON IN SALATA DI CABIS ROSSO MARINATO
ALL'ACETO DI MELE E PAN BriocheS CALDO

PACCHERI AL RAGÙ DI LEPRE PROFUMATO AL GINEPRO
E MERLOT DEL TICINO

DOPPIA COSTA DI CINGHIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON
VERZA BRASATA E CALDARROSTE AFFUMICATE AL FAGGIO

CHEESE CAKE SCOMPOSTA, COULIS DI FICHI
E CROCCANTE ALLE MANDORLE

INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI ACQUA GASATA O NATURALE E CAFFÈ

**SOLO MENU Fr. 75.00 PER PERSONA
ABBINAMENTO VINI FR. 25.00 PER PERSONA**



BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

Provenienza delle carni

Vitello: CH

Maiale: CH / SP / PL

Manzo: CH / BR / USA / URY / IRL / AU / SC / PY

Agnello: NZ / AU / IRL

Cavallo: USA / CAN / AU / URY / ARG

Polleria fresca: IT / FR / CH

Polleria congelata: IT / CH / HU / BR / ARG / FR / DE

Selvaggina congelata: NZ / USA / DE / AT / ARG / URY / ZA

Tabella T1A

GASTROTICINO
Fedrazione esercenti albergo/turismo

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

¹ >10 mg/kg >10 mg/l 50,]

¹ >10 mg/kg >10 mg/l 50,]

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.gastrocicino.ch

Copyrights © 2017 bioethica food safety engineering sàrl; licenza per GastroTicino
come su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com