

# Brunch

## FÜR LIEBHABER ODER LANGSCHLÄFER: SONNTAGSBRUNCH MIT TESSINER SPEZIALITÄTEN

Ein echter Sonntagmorgen beginnt in der Bellini Locanda Ticinese mit hausgemachtem Zopf, ofenfrischer Focaccia, einer grosszügigen Auswahl an hellen und dunklen Broten und Brötchen, verschiedenen Tessiner Wurst- & Käsespezialitäten wie Mortadella, Luganighetta, Alpkäse Piora, Robiei sowie geräucherten Fischen.

Und zusätzlich je nach Appetit und Belieben Spezialitäten aus dem Brunch-Menu. Ein prickelndes Glas Tessiner «Charme» Schaumwein servieren wir Ihnen zur gewünschten Zeit (ab 18 Jahren).

Buon appetito!

jeden Sonntag von 10.00 – 14.00

Tessiner Sonntagsbrunch

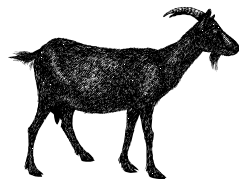
**CHF 52.-**

Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Kinder & Jugendliche von 6 bis 16 Jahren

**CHF 2.50**

**pro Altersjahr**



# Brunch-Menu

## ANTIPASTI

### **Burrata sü spinac e puré di peperoni**

Burrata auf rotem Peperonipüree  
garniert mit frischem Salat vom Frühlingsspinat  
an Bärlauchpesto aus Familie Pedrazzetti's Garten  
serviert mit ofenfrischer, hausgemachter Focaccia

### **Antipasto di verdüra Ticines ai fer con rucola e formac dal alp Piora**

Verschiedene grillierte Gemüse mit mariniertem Rucola  
verfeinert mit Spänen vom Piora Alp Käse und Olivenöl

### **Züppa da pisei e menta, crostin cun mascarpa**

Sämige Erbsensuppe verfeinert mit Minze  
Crostino mit Mascarpa und Fleur de Sel

## CARNI e PESCE e VEGETARIANO

### **Controfilet da manz ai fer**

Auf Holzkohle grilliertes Entrecôte mit Hollandaise  
serviert auf grillierten weissen und grünen Spargeln  
Beilage nach Wunsch

### **Branzino ai fer e limon cun asparag**

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitrone  
auf sautierten Spargeln mit Granatapfel  
Beilagen nach Wunsch

*Unsere Spezialität seit Jahren!*

### **Malfatti al büter e salvia e pign**

Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an brauner Salbeibutter  
und gerösteten Pinienkernen

### **Contorni a scelta – Beilagen nach Wahl**

Polenta nera, Risotto Val Onsernone (mit Heidelbeeren),  
Safranrisotto, Bratkartoffeln,

## DOLCI TICINESI

### **Affogato al café**

Den muss man immer bekommen! Vanilleglace im Espresso

### **Zabaglione cun ragù d'aranz**

Lauwarme Zabaglione mit Orangenragout  
verfeinert mit Pistachekrokant

### **Macedonia di frutta con gelato**

Frischer Fruchtsalat mit Glace