Menu degustazione

www.osteriagiardino.ch

Osteria Giardino
Bordei

Autunno 2026

Vegetariano. Biologico.
Profondamente locale.

Siamo amici della natura e dei suoi abitanti tutti. Promuoviamo i valori per una cucina semplice e concreta dove o gni piatto è preparato da noi dall'inizio alla fine. Tutti gli ingredienti sono biologici, dalle verdure alle bevande, dal Ticino, dalla Svizzera e dall'Italia.

Lo stile si ispira ai luoghi e all'esperienza di Pietro Leemann maturata nei suoi viaggi alla scoperta delle variegate culture del mondo. Il menu è realizzato con passione da cuochi di talento e servito con grazia da persone accoglienti e gentili.

Se avete delle intollaranze o allergie vi preghiamo di avvertirci al momento della prenotazione.

La casa del Dharma

Il menu è servito con uno stuzzichino di benvenuto e con 2 idee di piccola pasticceria pensando ad Angelo

L'antipasto **22.00**

- Un primo sguardo all'autunno con tartare di zucca, pomodori disidratati, olive e capperi, carpaccio di zucca con castagne, nocciole tostate, contrasto di lamponi e nasturzio *(plant based)*

La zuppa **20.00**

- Vychissoise di carote all'indiana, verze croccanti, yogurt di cocco al rafano, olio al levistico, contrasto di prugna e semi di girasole *(plant based)*

Il risotto **28.00**

- Riso carnaroli con funghi porcini, lo zafferano Benetti emulsionato a crudo, mirtilli e grué di cacao *(plant based)*

Gli gnocchi **25.00**

- Gnocchi mochi di patate e rapa rossa, cavolini di Bruxelles, noci tostate, salsa di aglio degli orsi, panna acida e crema di balsamico

Il tempeh **30.00**

- Tempeh di lenticchie e piselli laccato alla giapponese, melanzana arrostita, friggitello, salsa di arancia e lime, shitake, indivia belga arrostita e maionese al prezzemolo *(plant based)*

I dolci (a scelta) **14.00**

- Coppa Angelo Conti Rossini, con gelato al te verde, salsa di cachi, pesche sciroppate, fichi disidratati, croccante di nocciole, spuma soffice con vaniglia e scorza di limone
- Guazzetto di uva della nostra pergola, pere alla cannella, gelato di mandorla e salsa di cioccolato *(plant based)*

Per chi ha ancora fame
dopo questa avventura

- Selezione di 5 formaggi pregiati con mostarda di albicocca e miele di castagno
  25.00 CHF

- Menu a 6 portate: **100.00 CHF**
- Menu a 5 portate con un primo piatto scelto dalla cucina per voi: **90.00 CHF**
- Menu a 3 portate con antipasto, tempeh e dolce: **70.00 CHF**

- Degustazione di tre bevande speciali senz'alcol o di tre vini **30.00 CHF**