Menu à la carte

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.

Antipasti

- Caprino della Vallemaggia cotto al forno con miele, noci e salvia, cavolo rosso delicatamente fermentato e mirtil
  20.00 CHF
- Un primo sguardo all'autunno con tartare di zucca, spuma e carpaccio di zucca e capperi, castagne, contrasto di lamponi e nasturzio *(plant based)*
  22.00 CHF
- Grande insalata con citronnette al lampone *(plant based)*
  19.00 CHF
- Selezione di cinque formaggi pregiati con mostarda di albicocche e miele di castagno
  25.00 CHF

Piatti caldi e freddi

- Vychissoise di carote all'indiana, verze croccanti, yogurt di cocco al rafano, olio al levistico, contrasto di prugna e semi di girasole *(plant based)*
  20.00 CHF
- Riso carnaroli con funghi porcini, lo zafferano Benetti emulsionato a crudo, mirtilli e grué di cacao *(plant based)*
  28.00 CHF
- Gnocchi mochi di patate e rapa rossa, cavolini di bruxelle, noci tostate, salsa di aglio degli orsi, panna acida e crema di balsamico *(plant based)*
  25.00 CHF
- Ravioli di zucca e castagna con fonduta di cavolfiore, zenzero e rosmarino *(plant based)*
  25.00 CHF
- Tempeh di lenticchie laccato alla giapponese, melanzana arrostita, friggitello, salsa di arancia e lime, shitake, indivia belga arrostita e maionese al prezzemolo *(plant based)*
  30.00 CHF

Desserts

- 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
  14.00 CHF
- Guazzetto di uva, pere alla cannella, crumble di castagne, gelato di cioccolato e salsa di mandorle e vaniglia *(plant based)*
  14.00 CHF
- Torta del giorno *(plant based)*
  12.00 CHF