

Benvenuti al RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Un luogo magico immerso in uno dei panorami più suggestivi della Svizzera.

Il nostro menù celebra la tradizione ticinese, reinterpretata con passione dalla Chef Martina De Michele,
privilegiando prodotti locali per valorizzare il legame tra territorio e sapori autentici.

Godetevi la bellezza della natura a 1704 metri, i piaceri della buona tavola e l'ospitalità del nostro staff.

Buon appetito!

...

Willkommen im Restaurant Fiore di pietra, einem magischen Ort, eingebettet in eine der beeindruckendsten Landschaften der Schweiz.

Unser Menü feiert die Tessiner Tradition, neu interpretiert mit Leidenschaft von unserer Chefin Martina De Michele, und bevorzugt lokale Produkte, um die Verbindung zwischen Region und authentischen Geschmäckern zu betonen. Geniessen Sie die Schönheit der Natur auf 1704 Metern, die Freuden der guten Küche und die Gastfreundschaft unseres Personals.

Guten Appetit!

...

Bienvenue au restaurant Fiore di pietra, un lieu magique niché dans l'un des panoramas les plus spectaculaires de Suisse.

Notre menu célèbre la tradition tessinoise, réinterprétée avec passion par la Chef Martina De Michele, en privilégiant les produits locaux pour valoriser le lien entre territoire et saveurs authentiques. Profitez de la beauté de la nature à 1704 mètres, des plaisirs de la bonne table et de l'hospitalité de notre personnel.

Bon appétit!

...

Welcome to the Fiore di pietra restaurant, a magical place nestled in one of the most stunning landscapes of Switzerland.

Our menu celebrates Ticino tradition, reinterpreted with passion by Chef Martina De Michele, favoring local products to highlight the connection between territory and authentic flavors. Enjoy the beauty of nature at 1704 meters, the pleasures of good food, and the hospitality of our staff.

Enjoy your meal!

Insalate

CHF

POMODORINI

11.00

Tomatensalat

Salade de tomates

Tomato salad



MISTA

10.00

Gemischter Salat

Salade mixte

Mixed salad



VERDE

10.00

Grüner Salat

Salade verte

Green salad



RUCOLA E FORMENTINO

11.50

Rucola und Nüsslisalat

Salade de roquette et doucette

Rocket and lamb's lettuce salad



Antipasti

CHF

TAGLIERE NOSTRANO

23.00

Salumi e formaggi del territorio con confettura di nostra produzione e giardiniera

Wurstwaren und Käsespezialitäten aus der Region mit hausgemachter Konfitüre und eingelegtem Gemüse

Charcuteries et fromages locaux avec confiture maison et légumes marinés

Local cold cuts and cheeses with homemade jam and pickled vegetables

(7a,9a,11a,12a) 

CROCCHÈ AL LAGO

24.50

Pesce di lago svizzero, insalatina di carote e cabis

Crocchè am See: Schweizer Seefisch, Karottensalat und Kabis (Weiss-Rotkabis)

Croquettes de poisson des lacs suisses, salade de carottes et chou

Swiss lake fish croquettes, carrot salad and cabbage

(2a,3a,4a,7a,9b) 

62°C




23.00

Uovo perfetto con porcini e cestino di rösti croccante

Perfektes Ei mit Steinpilzen und knusprigem Röstikörbchen

Œuf parfait à 62°C avec cèpes et panier de rösti croustillant

Perfect egg at 62°C with porcini mushrooms and crispy rösti basket

(3a,9b,12a)   

CHe MANZO!

33.00

Tartare di manzo svizzero con uovo, capperi, scalogno, acciuga, cetriolini e chips di pane

Schweizer Rindstartar mit Ei, Kapern, Schalotten, Sardellen, Gurken und Brotchips



Tartare de bœuf suisse avec œuf, câpres, échalotes, anchois, cornichons et chips de pain

Swiss beef tartare with egg, capers, shallots, anchovies, pickles and bread chips

(1a,3a,4a,10a,12a) 

Primi

CHF

VELLUTATA DI FUNGHI al profumo di erbe del Generoso e crostini Pilzsamtuppe mit Kräuterduft vom Generoso und Crostini Velouté de champignons au parfum d'herbes du Generoso et crostini Velvety mushroom soup with Generoso herb aroma and crostini (1a,7a,9a) 	15.00
TORRICELLA X LOSTALLO Riso Torricella, crudo di Salmone di Lostallo e zeste di lime Torricella-Reis, roher Lachs aus Lostallo und Limettenschalen Riz Torricella, saumon cru de Lostallo et zeste de lime Torricella rice, raw salmon from Lostallo and lime zest (2a,4a,5a,7a,9a,12a) 	27.00
CARBONARA 1704 Tonnarelli con pecorino della Fattoria del Faggio, pepe Vallemaggia emulsione all'uovo e vele di pancetta Tonnarelli mit Pecorino von der Fattoria del Faggio, Vallemaggia-Pfeffer, Ei-Emulsion und Speckchips Tonnarelli avec Pecorino de la Fattoria del Faggio, poivre de Vallemaggia, émulsion d'œuf et chips de bacon Tonnarelli with Pecorino from Fattoria del Faggio, Vallemaggia pepper, egg emulsion and bacon chips (1a,3a,6b,7a,9a,12a)	26.00
SCRIGNI DEL MONTE Conchiglioni con zafferano e ragù di luganiga Conchiglioni mit Safran und Luganiga - Ragout Conchiglioni au safran et ragoût de Luganiga Conchiglioni with saffron and Luganiga ragu (1a,3a,6b,7a,9a,12a)	26.00

Secondi

CHF

GANASSINO DI VITELLO CBT 38.00

con morbido di patate all'olio di oliva

Kalbsbäckchen in CBT mit weichen Kartoffeln in Olivenöl

Joue de veau CBT avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Veal cheek CBT with soft potatoes in olive oil

(9a,12a)  

GENEROSO SIGNATURE BURGER 28.50

Pan brioche, hamburger di manzo e salsiccia CH, cipolle caramellate, cabis rosso e Blu del Ticino con patatine stick speziato

Brioche-Brötchen, Rindfleisch-Hamburger und Schweizer Wurst, karamellisierte Zwiebeln, Rotkabis, Blu del Ticino mit gewürzten Kartoffel - Stäbchen

Pain brioché, hamburger de bœuf et saucisse suisses, oignons caramélisés, chou rouge, Blu du Ticino avec frites épicées

Brioche bun, beef hamburger and swiss sausages, caramelized onions, red cabbage, Blu del Ticino with spiced stick fries

(1a,3a,6b,7a,8a,9a,10a,12a)


MAIALE^s 32.00

Cubi di pancia di maiale laccata in agrodolce allo yuzu con bruxelles e mousseline di cavolfiore

Würfel vom Schweinebauch mit Yuzu süß-sauer glasiert, mit Rosenkohl und Blumenkohlmousseline

Cubes de poitrine de porc laqués au yuzu aigre-doux avec choux de Bruxelles et mousseline de chou-fleur

Cubes of pork belly glazed in sweet and sour yuzu with Brussels sprouts and cauliflower mousseline

(3a,6a,7a,9a,10a,12a) 

MI SONO..PERSICO 36.00

Pesce persico fritto, verdure in pastella, maionese al bergamotto

Gebratener Barsch, Gemüse im Teigmantel, Bergamotte-Mayonnaise

Perche frite, légumes en pâte, mayonnaise à la bergamote

Fried perch, battered vegetables, bergamot mayonnaise

(3a,4a,5a,6a,10a,14b)  

Secondi vegani

CHF

LA POLENTA DI IRENE

24.00

con funghi trifolati, prezzemolo e aglio

Irenes Polenta mit sautierten Pilzen, Petersilie und Knoblauch

Polenta d'Irene avec champignons sautés, persil et ail

Irene's polenta with sautéed mushrooms, parsley and garlic

(9a,12a)   

TOFU NOSTRANO BIO TICINESE




24.00

spadellato su hummus di Pomodoro e basilico

BIO Ticino Tofu Regionales gebraten auf Tomaten-Basilikum-Hummus

Tofu Nostrano BIO du Tessin sauté sur un houmous de tomates et basilic

Ticino Organic Nostrano Tofu sautéed on tomato and basil hummus

(6a,9a,11a)   

Dessert

CHF

GELATO

4.00

Vaniglia, cioccolato, Toffee vegan

Glace: Vanille, Schokolade

Glace: vanille, chocolat

Ice cream: vanilla, chocolate

(3a,7a - /)

SORBETTO

4.00

Mela verde

Grüner Apfelsorbet, veganes Toffee

Sorbet de pomme verte, toffee végan

Green apple sorbet, vegan toffee



TORTINO TENERO

13.50

al cioccolato dal cuore morbido, quenelle di gelato alla vaniglia

Weicher Kuchen mit weichem Schokoladenkern, Vanilleeisglace

Gâteau Fondant avec un cœur fondant au chocolat, boules de glace à la vanille

Cake with a soft chocolate center, vanilla ice cream scoops

(1a,3a,6a,7a,8a)

LEMON CURD

12.00

Frolla, limone e menta

Zitronencreme: Mürbeteig, Zitrone und Minze

Crème au Citron: pâte sablée, citron et menthe

Lemon cream: shortcrust pastry, lemon and mint

(1a,3a,6a,7a,8a)

CROQ'SANT

15.00

Flat croissant, toffee vegan e ananas

Flaches Croissant, veganes Toffee und Ananas

Croissant plat, toffee végan et ananas

Flat croissant, vegan toffee and pineapple

(1a,6a)

Per i più piccoli

CHF

PENNETTE AL SUGO (*)

12.00

Pennette mit Sauce

Pennettes à la sauce

Pennette with sauce

(1a,9a)   

CORDON BLEU DI POLLO CON PATATINE FRITTE (*)

20.00

Poulet-Cordon-Bleu mit Pommes Frites

Cordon-bleu de poulet accompagné de frites

Chicken cordon bleu with French fries

(1a,3a,5a,6a,7a,8a,9a,12a)

(*) Menu solo per i bambini

Menu nur für Kinder

Menu réservé aux enfants

Menu for children only

PROVENIENZA CARNI

HERKUNFT DES FLEISCHES / ORIGINE DES VIANDES / ORIGIN OF MEAT

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

Manzo CH | Rind CH | Boeuf CH | Beef CH

Vitello CH | Kalb CH | Veau CH | Veal CH

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

PROVENIENZA PANE

HERKUNFT DES BROT / PROVENANCE DES PAIN / ORIGIN OF THE BREAD

Il pane servito al vostro tavolo viene prodotto dal nostro panettiere di fiducia di Arogno

Das Brot, das an Ihrem Tisch serviert wird, wird von unserem vertrauenswürdigen Bäcker in Arogno hergestellt

Le pain servi à votre table est produit par notre boulanger de confiance à Arogno

the bread served at your table is produced by our trusted baker in Arogno

PROVENIENZA PESCE

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

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

Persico CH | Barsch CH | Perche CH | Bass CH

ALLERGENI

ALLERGENE / ALLERGÈNES / ALLERGEN

 **Vegetariano** | Vegetarien | Végétariens | Vegetarian

 **Vegano** | Vegan | Végétalien | Vegan

 **Senza glutine** | Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free

 **Senza lattosio** | Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free

Facciamo parte di | Wir machen mit bei | Nous participons à | We take part at

www.ticinoatavola.ch



Tutti i prezzi in CHF incl. IVA e servizio | Alle Preise in CHF inkl. MwSt und Service
Tous les prix en CHF TVA et service compris | All prices in CHF incl. VAT and service

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

newsedge - lugano

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

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

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.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sag;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com