

“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Benvenuti alle pendici dell’Alpe Agra, da sempre considerato uno dei punti panoramici più belli e assoluti del Canton Ticino e da cui il nostro Bistrot & Bar prende il nome.

Seduti al bar, lasciate che lo spettacolare panorama di questo luogo incanti il vostro sguardo, mentre deliziate i vostri palati con proposte sane e gustose studiate per voi dai nostri chef.



Orario di servizio: **19.00 - 22.00**

LEGENDA DELLE ICONE



Vegetariano



Vegano



Senza glutine



Senza lattosio

“Agra Bistrot & Bar”

MENÜ

Willkommen auf den Hängen der Alpe Agra, von der unser Bistro seinen Namen entliehen hat und die seit jeher als einer der schönsten und sonnigsten Aussichtspunkte des Kantons Tessin gilt.

Setzen Sie sich an die Bar und lassen Sie sich von dem spektakulären Panorama dieses Ortes entzücken, während Sie Ihren Gaumen mit gesunden und schmackhaften Speisen verwöhnen, die unsere Chefköche für Sie zubereitet haben.



Dienstzeiten: 19.00 – 22.00

— KOORDINATEN DER SYMBOLE —



Vegetarisch



Vegan



Gluten-frei



Laktose frei



“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Welcome to the slopes of Agra mountains, which has always been considered one of the most beautiful and sunny panoramic points in Ticino Canton and from which our Bistrot & Bar takes its name.

Sit at the bar and marvel at the breathtaking view while tempting your taste buds with healthy, delicious dishes created for you by our chefs.



Service Hours: 19.00 - 22.00

DESCRIPTION OF THE ICONS



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Lactose free

“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Bienvenue sur les flancs de l'Alpe Agra, qui a toujours été considéré comme l'un des points panoramiques les plus beaux et les plus ensoleillés du Canton du Tessin et qui a donné son nom à notre Bistrot & Bar.

Assis au bar, laissez-vous séduire par le magnifique panorama offert par ce lieu magique, pendant que vous savourez les plats sains et délicieux spécialement créés pour vous par nos chefs.



Horaires de service: 19.00 - 22.00

LÉGENDE DES SYMBOLES



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

ANTIPASTI

Misticanza con noci, julienne di formaggio Ticinese e dressing alle erbe di montagna **Chf 22.-**

Gemischter Salat mit Walnüssen, Tessiner Käsejulienne und Bergkräuterdressing

Mixed salad with walnuts, Ticino cheese julienne and mountain herb dressing

Salade mêlée avec noix, julienne de fromage tessinois et vinaigrette aux herbes de montagne

(7-8)



Vitello tonnato 2.0 con composta di cipolla rossa ed anacardi tostati **Chf 32.-**

Vitello tonnato 2.0 mit rotem Zwiebelkompott und gerösteten Cashewnüssen

Vitello tonnato 2.0 with red onion compote and roasted cashews

Vitello tonnato 2.0 avec compote d'oignons rouges et noix de cajou rôties

(3-4-8-12)



PRIMI

Lasagna casereccia alla bolognese **Chf 28.-**

Hausgemachte Lasagne nach Bolognese-Art

Homemade lasagne Bolognese style

Lasagnes maison à la bolognaise

(1-3-7-9)

Minestrone di verdure alla ticinese con crostini di pane tostati **Chf 22.-**

Gemüseminestrone nach Tessiner Art mit gerösteten Brotcroustons

Vegetable minestrone Ticino style with toasted bread croutons

Minestrone de légumes à la tessinoise avec croûtons de pain grilles

(9-13)



19.00 - 22.00

SECONDI

Filetto di Vitello cotto a bassa temperatura con asparagi stufati **Chf 48.-**

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart mit geschmortem Spargel
Fillet of veal cooked at low temperature with stewed asparagus
Filet de veau cuit à basse température avec asperges à l'étuvée
(12)



Dorso di branzino con dressing all'olio, lime e zenzero su spinacino scottato **Chf 45.-**

Seebarschrücken mit Öl-Limetten-Ingwer-Dressing auf gebratenem Spinat
Sea bass with oil-lime-ginger dressing on roasted spinach
Dos de bar avec vinaigrette à l'huile, au citron vert et au gingembre sur épinards sautés
(4)



Torta pasqualina su crema di spinaci e curcuma **Chf 29.-**

Pasqualina-Torte auf Spinat-Kurkuma-Creme
Pasqualina tart on spinach and turmeric cream
Tarte Ppasqualina sur crème d'épinards et de curcuma
(3-7)



Contorni: patate rosolate, riso basmati, purea di patate dolci
Beilagen: Bratkartoffeln, Basmati-Reis, Süßkartoffelpüree
Side dishes: browned potatoes, basmati rice, mashed sweet potatoes
Plats d'accompagnement: pommes de terre rissolées, riz basmati, purée de patates douces



19.00 - 22.00

DESSERT

Tiramisù al caffè con crema al mascarpone

Chf 15.-

Kaffee-Tiramisu mit Mascarponecreme

Coffee tiramisu with mascarpone cream

Tiramisu au café avec crème au mascarpone

(1-3-7)

Ganache al cioccolato fondente e cocco, con lamponi freschi

Chf 15.-

Ganache aus dunkler Schokolade und Kokosnuss
mit frischen Himbeeren

Dark chocolate and coconut ganache with fresh raspberries

Ganache au chocolat noir et à la noix de coco avec framboises fraîches

(8)



Selezione di formaggi Ticinesi con le loro confetture

Chf 19.-

Auswahl an Tessiner Käsesorten mit ihren Konfitüren

Selection of Ticino cheeses with their jams

Sélection de fromages tessinois avec leurs confitures

(7-8-10-12)



19.00 - 22.00

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES

1 Cereali contenenti glutine	Getreide mit Gluten	<i>Cereals containing gluten</i>	Céréales avec gluten
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	Schaltier	<i>Shellfishes</i>	Crustacés
3 Uova e prodotti a base di uova	Eier	<i>Eggs</i>	Oeufs
4 Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch	<i>Fish</i>	Poisson
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse	<i>Peanuts</i>	Cacahuètes
6 Soia e prodotti a base di soia	Soja	<i>Soy</i>	Soja
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch	<i>Milk</i>	Lait
8 Frutta a guscio	Nüsse, Mandeln, etc.	<i>Walnut, almonds etc.</i>	Noix, amandes, etc.
9 Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie	<i>Celery</i>	Céleri
10 Senape e prodotti a base di senape	Senf	<i>Mustard</i>	Moutarde
11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesam	<i>Sesamo</i>	Sésame
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg e 10 mg/litro	Schwefeldioxid, Sulfite	<i>Sulfur dioxide, sulfites</i>	Anhydride sulfureux, Sulfites
13 Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen	<i>Lupines</i>	Lupins
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtier	<i>Molluscs</i>	Mollusques

Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti i prodotti segnalati come sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate (Lista degli allergeni - www.gastroticino.ch).

Segnaliamo, pertanto, che tutte le pietanze preparate e servite nei nostri locali possono contenere tracce di queste 14 sostanze.

Unter den in unserer Küche verwendeten Zutaten sind einige, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können Allergenliste (www.gastroticino.ch). Die von uns zubereiteten und servierten Speise können daher Spuren solcher Zutaten enthalten.

Among the ingredients used in our kitchen are some that may cause allergies or adverse reactions (Allergene list www.gastroticino.ch).

The food we prepare and serve may therefore contain traces of such ingredients.

Parmi les ingrédients utilisés dans notre cuisine, certains peuvent provoquer des allergies ou des réactions indésirables (liste des allergènes www.gastroticino.ch).

Les aliments que nous préparons et servons peuvent donc contenir des traces de ces ingrédients.

PROVENIENZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera

Pesce: Italia, Grecia, tutte le zone FAO

ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland

Fish: Italy, Greece, all FAO zones

HERKUNFT UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz

Fisch: Italien, Griechenland, alle FAO-Gebiete

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande: Suisse

Poisson: Italie, Grèce, toutes les zones FAO