BAIA

RISTORANTE PANORAMICO

Gentile ospite, le diamo il benvenuto al ristorante BAIA.

Benvenuto al ristorante Baia di Ponte Tresa, un'oasi rilassante che abbraccia le sponde del suggestivo lago di Lugano dove puoi goderti la vista mozzafiato mentre assapori prelibati piatti che riflettono la ricchezza del territorio circostante. La freschezza è la nostra priorità, selezioniamo attentamente gli ingredienti che vengono lavorati con maestria da chef esperti ed attenti al dettaglio per garantire che tutto sia di qualità. Nel nostro ristorante ti imbarcherai in un viaggio culinario indimenticabile, dove la bellezza della natura si fonde con la buona cucina e l'attenzione di un servizio professionale.

Lieber Gast, Wir begrüßen Sie im Restaurant BAIA

Willkommen im Restaurant Baia di Ponte Tresa, einer entspannenden Oase am Ufer des malerischen Luganersees, wo Sie die atemberaubende Aussicht genießen können, während Sie köstliche Gerichte probieren, die den Reichtum der Umgebung widerspiegeln. Frische ist unser oberstes Gebot, und wir wählen die Zutaten sorgfältig aus, die von erfahrenen, detailorientierten Köchen meisterhaft verarbeitet werden, um sicherzustellen, dass alles von höchster Qualität ist. In unserem Restaurant können Sie sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise begeben, bei der sich die Schönheit der Natur mit gutem Essen und der Aufmerksamkeit eines professionellen Service verbindet.

Indice dei simboli / Index der Symbole

- Preparazione con prodotti tipici / Zubereitung mit regionalen Zutaten
- Consigliato dallo Chef / Vom Koch empfohlen
- Vegetariano / Vegetarisch

Elenco allergeni

- Cereali, glutine / Glutenhaltiges Getreide
- Sesamo / Sesamesamen
- Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse
- Arachidi / Erdnüsse
- Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite
- Uova / Eier
- Latte, lattosio / Milch, Laktose
- Senape / Senf
- Soia / Sojabohnen
- Sedano / Sellerie
- Pesce / Fische
- Crostacei / Krebstiere
- Molluschi / Weichtiere
- Lupini / Lupinen

Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft

Salmone / Lachs	Svizzera / Schweiz
Persico / Egli	Estonia, Polonia / Estland, Polen
Manzo / Rind	Svizzera, Australia / Schweiz, Australien
Vitello / Kalb	Svizzera / Schweiz
Pollame / Geflügel	Svizzera, Italia / Schweiz, Italien

Per stuzzicare l'appetito

Leckere Kleinigkeiten

Bastoncini di salmone in crosta con salsa agrodolce

Cinque bastoncini di salmone in crosta di pane e fritti serviti con salsa agrodolce.

10.-

Lachsstäbchen in Brotkruste mit süß-saurer Sauce

Fünf Lachsstäbchen in Brotkruste und frittiert serviert mit süß-saurer Sauce.

Mini-involtini di caprino

Cinque deliziosi mini-involtini ripieni di formaggio di capra fuso da intingere in una salsa agrodolce alle cipolle rossei.

10.-

Ziegenkäserollen

Fünf köstliche Filo-Teigrollen, gefüllt mit geschmolzenem Ziegenkäse, zum Eintauchen in eine süß-saure Rote-Zwiebelnsauce.

Assaggio nostrano

Piccola degustazione nostrana con salametto di maiale, purea di borlotti profumata al rosmarino e cracker alla farina di castagne.

12.-

Einheimische Verkostung

Kleine Einheimische-Verkostung mit Salametto, Borlotti-Püree duftend mit Rosmarin und Crackern aus Kastanienmehl.

Antipasti *Vorspeisen*

Insalata in foglie *Misto di insalate in foglie condite con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.*	8.-	Blattsalat *Gemischte Blattsalate mit Karottensauce oder auf Wunsch einem Dressing Ihrer Wahl .*
Insalata mista *Insalata in foglie e verdure condita con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.*	10.-	Gemischter Salat *Salat aus Blättern und Gemüse angemacht mit Karottensauce oder auf Wunsch mit Dressing Ihrer Wahl*
Antipasto alla Ticinese *Scopri l'autentico gusto del Ticino con questo piatto di affettati locali, formaggio fresco "Büsciòn" e melanzane sott'olio fatte in casa.*	24.-	Tessiner Vorspeise *Entdecken Sie den authentischen Geschmack des Tessins mit diesem Teller aus lokalen Aufschnitt , Frischkäse und hausgemachten in Öl einngelegte Auberginen*
Minestrone ticinese *Tradizionale zuppa ticinese preparata con ortaggi di stagione cotti a lungo in un saporito brodo.*	12.-	Tessiner Minestrone *Traditionelle Tessiner Suppe mit lang gekochtem saisonales Gemüse in einer schmackhaften Brühe.*
Zuppa di pomodoro *Fresca e leggera zuppa a base di pomodori ed un filo di olio d'oliva extravergine.*	10.-	Tomatensuppe *Frische und leichte Tomatensuppe mit extravergine Olivenöl.*

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Primi *Teigwaren*

Linguine al pomodoro
Un classico intramontabile della cucina italiana. Semplici ma gustosi.

18.-

Linguine mit Tomatensauce
Ein Zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Einfach, aber lecker.

Linguine Carbonara alla Ticinese
Questo primo è sicuramente il più discusso per la sua evoluzione e per le molte interpretazioni che gli sono state date. La nostra è una ricetta moderna che prevede l'utilizza di pancetta nostrana, panna e uova ticinesi.

24.-

Linguine "Carbonara" nach Tessiner Art
Diese Spaghetti sind sicherlich die am meisten diskutierte, für Ihre Entwicklung und die vielen Interpretationen, die ihnen gegeben wurden. Unser Rezept sieht die Verwendung von Tessiner Speck, Eiern und Sahne vor.

Risotto ai porcini e zafferano
Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto cremoso e avvolgente preparato con riso carnaroli e zafferano di ottima qualità.

28.-

Steinpilzrisotto mit Safran
Das Risotto mit Steinpilzen ist ein cremiger und umhüllender erster Gang, der reich an Geschmack ist.

Lasagne al ragù
Ragù a lenta cottura ed una cremosa besciamella, alternati da veli di pasta all'uovo, il tutto generosamente ricoperto con formaggio grattugiato: sono gli ingredienti di questa ricetta intramontabile

24.-

Lasagne mit Bolognese Sauce
Langsam gekochtes Bolognese Sauce und eine cremige Béchamelsauce, die sich mit schichten aus Eiernudeln abwechseln, die mit geriebenem Käse bedeckt werden: das sind die Zutaten dieses zeitlosen Rezepts.

Linguine sind lange Nudeln aus Hartweizengrieß, die die gleiche Länge wie Spaghetti haben, aber nicht zylindrisch, sondern oval geformt sind.

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Piatti vegetariani — *Vegetarische Gerichte*

Gnocchi di castagne con salsa alla curcuma
Teneri gnocchi di patate e farina di castagne dal sapore avvolgente, serviti con salsa alla curcuma che ne esalta la sapidità donando al piatto un tocco esotico e raffinato.

24.-

Kastaniengnocchi mit Curcuma-Sauce
Zarte Kartoffel- und Kastaniengnocchi mit einem umhüllenden Geschmack, serviert mit Kurkuma-Sauce, die den Geschmack verstärkt und dem Gericht eine exotische und raffinierte Note verleiht.

Parmigiana di melanzane con burrata fresca
La parmigiana di melanzane è un piatto a base di melanzane fritte e gratinate in forno con salsa di pomodoro, basilico, aglio e formaggio.

26.-

Aubergine Parmigiana mit frischem Burrata
Aubergine Parmigiana ist ein Gericht aus frittierten Auberginen, die im Ofen mit Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch und Käse überbacken werden.

Secondi di pesce — *Fisch Hauptgerichte*

Frittura di persico e verdure
Il nostro pastellato della casa con filetti di pesce persico e verdure, accompagnato da salsa tartare.

36.-

Frittierter Egli und Gemüse
Knusprige Egli Filets und Gemüse, frittiert in einem leichten Bierteig, begleitet von Tartarsauce.

Scaloppina di salmone di Lostallo in crosta di pane e Gottardo
Scaloppina di salmone Swiss Lachs cosparso con pane e formaggio del Gottardo e cotto in forno. Servito con patate al vapore e verdure stagionali.

38.-

Swiss Lachs in Brot und Gotthard Kruste
Schnitzel vom Schweizer Lachs mit Brot und Käse vom Gotthard bestreut und im Ofen gebacken. Serviert mit dampfgegarten Kartoffeln und Saisongemüse

Secondi di carne — *Fleisch Hauptgerichte*

Galletto al forno
Succoso galletto aromatizzato alle erbe Ticinesi e cotto in forno, servito con una squisita salsa al burro, patate arrostite e verdure.

32.-

Hähnchen im Backofen
Saftiges, mit Tessiner Kräutern gewürztes Hähnchen im Ofen gegart, serviert mit einer köstlichen Buttersauce, Bratkartoffeln und Gemüse.

Saltimbocca di vitello con risotto al parmigiano
Scaloppine di vitello con salvia e prosciutto crudo cotte in padella con salsa al Marrsala, servite con risotto al parmigiano e verdure.

42.-

Saltimbocca vom Kalb mit Parmesanrisotto
Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken in einer Pfanne gekocht mit Marsala-Sauce, serviert mit Parmesan Risotto und Gemüse.

Filetto di manzo alla griglia
L'immancabile filetto di manzo cotto alla griglia, condito con il burro aromatico preparato dal nostro chef, servito con spicchi di patate e verdure del giorno.

52.-

Rinderfilet vom Grill
Das inverzichtbare Rinderfilet, gegrillt, gewürzt mit von unserem Küchekchef zubereitete aromatischer Butter, serviert mit Kartoffelspalten und Gemüse des Tages.

Ossobuco di vitello 280g. risotto al parmigiano
Un morceau savoureux, savamment aromatisé et rendu tendre par une cuisson longue et douce. Une viande exquise qui fond dans la bouche, accompagnée d'un risotto au parmesan et de légumes frais.

42.-

Kalb Ossobuco 280g. Parmesanrisotto und Gemüse
Ein schmackhaftes Stück, das durch langes Garen zart und aromatisch gemacht wurde. Ein exquisites Fleisch, das auf der Zunge zergeht, serviert mit einem cremigen Parmesan-Risotto und frischem Gemüse.

Manzo brasato al Merlot
Aletta di manzo marinata nel Merlot con aromi per almeno 24 ore e successivamente brasatea a lunga cottura in forno. Il risultato sono delle tenerissime fette di manzo in salsa, servite con mantecato di patate e carote al forno.

36.-

Gerschmortes Rindfleisch
Rindfleisch, das mindestens 24 Stunden lang im Merlot mit Kräutern mariniert und dann lange im Ofen geschmort wird. Das Ergebnis sind zarte Rindfleischscheiben in Sauce, serviert mit Stampfkartoffeln und gebackene Karotten.

Proposte dolci *Dessert Vorschläge*

Dessert del giorno	10.-	Tages Dessert
Tiramisù della casa *Savoiardi imbevuti di caffè ricoperti di crema al mascarpone e spolverati con cacao.*	10.-	Hausgemachtes Tiramisu *Savoiardi in Kaffee eingeweicht mit Mascarponecreme überzogen und mit Kakao bestreut.*
Pera al Merlot e gelato vaniglia *Deliziosa pera cotta nel Merlot con l'aggiunta di zucchero e aromi, servita con gelato alla vaniglia ed una croccante tuille alla cannella.*	10.-	Merlot-Birne und Vanilleeis *Köstliche Birne, gekocht in Merlot mit Zucker und Aromastoffen, serviert mit Vanilleeis und einem knusprigen Zimtplätzchen.*
Zabaione al Ratafiá *Spumosa crema montata a caldo a base di uova, zucchero e liquore di noci. Servita con una pallina di gelato alla vaniglia.*	14.-	Zabaione mit Ratafiá *Schaumige Creme aus Eiern, Zucker und Walnusslikör. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis*
Tortino di noci a castagne *Gustosa crostata coperta ripiena con noci e castagne aromatizzata al miele. Servita con una pallina di sorbetto all'uva rossa.*	12.-	Walnuss- und Kastanienkuchen *Leckere, mit Walnüssen und Kastanien gefüllte und mit Honig aromatisierte Torte. Serviert mit eine Kugel rotes Traubensorbet.*

Ratafià ist ein typischer Tessiner Walnusslikör, der durch Einweichen von Walnussschalen in Grappa unter Zugabe von Gewürzen und Zucker hergestellt wird.

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Sorbetti — *Sorbets*

Sorbetto al limone con Vodka	14.-	Zitronensorbet mit Vodka
Sorbetto alla pera con Williams	14.-	Birnensorbet mit Williams
Sorbetto all'uva con Grappa	14.-	Traubensorbet mit Grappa
Sorbetto al pompelmo con Campari	14.-	Grapefruitsorbet mit Campari
Flüte gelato alle noci con nocino	14.-	Flüte Walnuss-Eis mit Nocino-Likör

Coppe gelato — *Sorbets*

Affogato al caffè *gelato vaniglia, caffè espresso, panna montata, cacao*	10.-/14.-	Affogato al caffè *Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver*
Caffé Glacé *gelato al caffé, salsa al caffé, panna montata*	10.-/14.-	Café-glacé *Kaffee-Eis, Kaffeesauce, Schlagsahne*
Coppa Denemark *gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata*	10.-/14.-	Coupe Dänemark *Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne*
Coppa Amarena *gelato alla vaniglia, amarene, panna montata*	10.-/14.-	Coupe Amarena *Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne*
Coppa Amaretto *Amaretti, gelato vaniglia, liquore amaretto, panna montata, salsa cioccolato*	10.-/14.-	Coupe Amaretto *Amaretti Biskuit, Vanilleeis, Amaretto Likör, Schlagsahne, Schokoladensauce*
Pallina gelato *limone, pompelmo, pera, uva, albicocca, vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, noci.*	3.50	Eis Kugel *Zitrone, Grapefruit, Birne, Traube, Aprikose, Vanille, Choccolade, Kaffee, Erdbeer, Walnüsse.*

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

TRESA BAY HOTEL

Hospitality Tradition since 1976

BAIA

RISTORANTE PANORAMICO

Gentili clienti,
vi proponiamo i nostri buoni regalo: un'idea simpatica e stuzzicante che sicuramente farà la gioia di chi avrà il piacere di riceverlo. I nostri buoni sono semplicemente regali perfetti per occasioni speciali come Natale, compleanni, anniversari di matrimonio o semplicemente per trascorrere del tempo insieme.

Sehr geehrte Kunden,
wir möchten Ihnen unsere Geschenkgutscheine anbieten: eine nette und appetitanregende Idee, die denjenigen, der sie erhält, mit Sicherheit erfreuen wird. Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für besondere Anlässe wie Weihnachten, Geburtstage, Hochzeitsjubiläen oder einfach, um Zeit miteinander zu verbringen

Chers clients,
nous vous proposons nos chèques cadeaux : une idée sympathique et appétissante qui ne manquera pas de ravir ceux qui auront le plaisir de la recevoir. Nos bons sont tout simplement des cadeaux parfaits pour des occasions spéciales telles que Noël, les anniversaires, les anniversaires de mariage ou simplement pour passer du temps ensemble.

Dear customers,
we would like to propose our gift vouchers to you: a nice and appetising idea that is sure to delight those who will have the pleasure of receiving it. Our vouchers are simply perfect gifts for special occasions such as Christmas, birthdays, wedding anniversaries or simply to spend time together.