

Gentile ospite, benvenuto al ristorante Baia di Ponte Tresa, un'oasi rilassante che abbraccia le sponde del suggestivo lago di Lugano dove può godere la vista mozzafiato mentre coccoleremo con delizie culinarie ed un servizio attento.

Nella nostra cucina, la tradizione incontra l'innovazione: reinventiamo i sapori del passato con tecniche moderne, dando vita a piatti curati e sorprendenti. Selezioniamo con passione ingredienti semplici, perlopiù regionali, trasformandoli in esperienze di gusto autentiche e raffinate.

Nel caso dovesse prestare particolare attenzione alla sua alimentazione, i nostri camerieri saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti e che possono scatenare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, willkommen im Restaurant Baia di Ponte Tresa, einer entspannenden Oase am Ufer des malerischen Luganersees, wo Sie die atemberaubende Aussicht genießen und sich mit kulinarischen Köstlichkeiten und aufmerksamen Service verwöhnen lassen können.

mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem aufmerksamen Service verwöhnen.

In unserer Küche trifft Tradition auf Innovation: Wir erfinden die Aromen der Vergangenheit mit modernen Techniken neu und kreieren sorgfältig zubereitete und überraschende Gerichte. Wir wählen mit Leidenschaft einfache, meist regionale Zutaten aus und verwandeln sie in authentische und raffinierte Geschmackserlebnisse.

Sollten Sie besonders auf Ihre Ernährung achten, informieren Sie unsere Kellner gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### *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



Uova  
Eier



Pesce  
Fische



Sesamo  
Sesamesamen



Latte, lattosio  
Milch, Laktose



Crostacei  
Krebstiere



Frutta a guscio, noci  
Hartschalenobst, Nüsse



Senape  
Senf



Molluschi  
Weichtiere



Arachidi  
Erdnüsse



Soia  
Sojabohnen



Lupini  
Lupinen



Anidride solforosa, solfiti  
Schwefeldioxid, Sulfite



Sedano  
Sellerie

### *Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft*

Persico / Egli

Svizzera / Schweiz

Gamberoni / Garnelen

Vietnam / Vietnam

Manzo / Rind

Svizzera, Australia / Schweiz, Australien

Vitello / Kalb

Svizzera / Schweiz

Pollame / Geflügel

Svizzera, Italia / Schweiz, Italien

Pane / Backwaren

Svizzera / Schweiz

## Per stuzzicare l'appetito

## Leckere Kleinigkeiten

### Code di gamberi impanate\*

Cinque croccanti code di gamberi sgucciate, impanate e fritte. Servite con salsa agrodolce. Ideali come accompagnamento per un aperitivo oppure come arricchimento di un'insalata per un pasto leggero.

### ✔ Hummus di pomodori secchi

Deliziosa crema di ceci e pomodori sott'olio, da gustare con pane pita come antipasto o come aperitivo.

### ✔ Mini involtini primavera\*

Cinque sfiziosi involtini di verdura fritti con salsa agrodolce. Ideali per un aperitivo oppure come arricchimento di un'insalata per un pasto leggero.

### ✔ Nuvole di parmigiano

Leggere e croccanti nuvole di formaggio Parmigiano preparate con solo due ingredienti.

12.-



### Panierte Garnelenschwänze\*

Fünf knusprig geschälte, panierte und frittierte Garnelenschwänze. Mit süß-saurer Sauce serviert. Ideal als Beilage zu einem Aperitif oder als Anreicherung eines Salats für eine leichte Mahlzeit.

12.-



### Getrocknete Tomaten Hummus ✔

Köstliche Creme aus Kichererbsen und Tomaten in Öl, die mit Fladenbrot als Vorspeise oder Aperitif genossen werden kann.

9.-



### Mini Frühlingsrollen\* ✔

Fünf kleine vegetarische Frühlingsrollen. Mit süß-saurer Sauce serviert. Ideal als Anreicherung eines Salats für eine leichte Mahlzeit.

6.-



### Parmesan-Chips ✔

Leichte und knusprige Parmesanwolken, die mit nur zwei Zutaten zubereitet werden.

\* Prodotto confezionato surgelato

\* Gefrorenes verpacktes Produkt

## Antipasti

## Vorspeisen

 **Insalata mista**  
*Insalata in foglie e verdure condita con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.*

12.-



**Gemischter Salat** 

*Salat aus Blättern und Gemüse angemacht mit Karottensauce oder auf Wunsch mit Dressing Ihrer Wahl*

 **Insalata di pomodori**  
*Insalata di pomodori all'olio d'oliva con cipolle rosse agrodolci.*

10.-

**Tomatensalat** 

*Tomatensalat mit Olivenöl und süß-sauren roten Zwiebeln.*

 **Insalata in foglie**  
*Misto di insalate in foglie condite con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.*

9.-



**Blattsalat** 

*Gemischte Blattsalate angemacht mit Karottendressing oder mit einem Dressing Ihrer Wahl*

## Zuppe

## Suppen

**Zuppa di pesce**  
*Gustosa zuppa con pesce, gamberi e cozze in un saporito brodo di mare.*

18.-



**Fischsuppe**

*Leckere Suppe mit Fisch, Garnelen und Muscheln in einer schmackhaften Meeresfrüchtebrühe.*

 **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 saisonalem 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.*

## Primi

## Teigwaren

### 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.*

### Gnocchi di patate con gamberi

*Teneri gnocchi di patate fatti in casa spadellati con code di gamberoni, uno squisito connubio di sapori di terra e mare.*

### 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*

### 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'utilizzo di pancetta nostrana, panna e uova ticinesi.*

### Linguine al pomodoro

*Un classico intramontabile della cucina italiana. Semplici ma gustosi.*

28.-



### Steinpilzrisotto mit Safran

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

26.-



### Kartoffelgnocchi mit Garnelen

*Zarte, hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelenschwänzen in der Pfanne gebraten, eine exquisite Kombination aus Land- und Meeresschmack.*

24.-



### Lasagne mit Bolognese Sauce

*Langsam gekochte 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.*

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.*

18.-



### Linguine mit Tomatensauce

*Ein Zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Einfach, aber lecker.*

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

## Piatti vegetariani

### ✓ 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.*

### ✓ Steak di broccolo agli aromi

*Steak di broccolo saltato in padella con burro e aromi, servito con crema di cannellini e granella di nocciole tostate.*



### Omelette al Gottardo

*Un'omelette soffice e dorata, preparata con formaggio Gottardo, perfetta per un pasto semplice ma gustoso.*

## Vegetarische Gerichte

### 28.- Aubergine Parmigiana ✓



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

### 26.- Broccoli-Steak mit Kräutern



*Gebratenes Brokkoli-Steak mit Butter und Kräutern serviert mit Cannellini-Sauce und gerösteten Haselnussbröseln.*

### 20.- Omelette mit Gotthardkäse ✓



*Ein weiches, goldgelbes Omelett, zubereitet mit Gotthard-Käse, perfekt für eine einfache aber schmackhafte Mahlzeit.*

## Secondi di pesce

### Pesce persico CH alle mandorle

*Delicati filetti di pesce persico svizzero al burro, salvia e mandorle tostate. Serviti con patate al vapore e verdure.*

### Code di gamberoni al curry

*Deliziose code di gamberoni spadellate e immerse in un'avvolgente salsa al curry a base di latte di cocco e verdure. Il tutto servito con riso bianco.*

### Frittura di pesci in pastella

*Frittura di pesci misti secondo disponibilità del mercato. Servita con salsa tartare, patate al vapore e verdure.*

### 46.- CH Eglifilets mit Mandeln



*Zarte Schweizer Eglifilets mit Butter, Salbei und gerösteten Mandeln. Serviert mit gedämpften Kartoffeln und Gemüse.*

### 38.- Curry-Garnelenschwänze



*Leckere, in der Pfanne gebratene Garnelenschwänze und eingetaucht in eine umhüllende Currysauce aus Kokosnussmilch und Gemüse. Dazu gibt es weißen Reis.*

### 36.- Frittierter Fisch im Teig



*Frittierter Fisch je nach Verfügbarkeit auf dem Markt. Serviert mit Sauce Tartare, gedämpften Kartoffeln und Gemüse.*

## Secondi di carne

## Fleisch Hauptgerichte

### Filetto di manzo CH alla griglia

*Tenero filetto di manzo svizzero di prima qualità cotto alla griglia.*

*Servito con burro aromatico, spicchi di patate e verdure del giorno.*

### Saltimbocca di vitello con risotto al parmigiano

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

### Ossobuco di vitello 280g. risotto al parmigiano

*Un taglio saporito, sapientemente aromatizzato e reso tenero da una lunga e delicata cottura. Una carne squisita che si scioglie in bocca, servita con un risotto al parmigiano e verdure fresche.*

### Manzo brasato al Merlot

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

### Galletto al forno

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

52.-



### Gegrilltes Schweizer Rinderfilet

*Zartes Filet vom Schweizer Rind von bester Qualität, auf dem Grill zubereitet.*

*Serviert mit aromatischer Butter, Kartoffelspalten und Gemüse des Tages.*

42.-



### Saltimbocca vom Kalb mit Parmesanrisotto

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken in einer Pfanne gekocht mit Marsala-Sauce, serviert mit Parmesan Risotto und Gemüse.*

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.*

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.*

32.-




### Hähnchen im Backofen

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

## Proposte dolci

## Dessert Vorschläge

 **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.*

**Crema Catalana**  
*Soffice crema profumata agli agrumi,  
sormontata da una pellicola  
croccante di zucchero caramellato.*

**Cheese cake alla cannella**  
*Deliziosa cheesecake alla cannella:  
- base croccante, crema vellutata  
e un tocco speziato irresistibile*


**Tortino al cioccolato e banane**  
*Irresistibile tortino al cioccolato e banane:  
cuore morbido, gusto avvolgente  
e dolcezza equilibrata.*

**Panna cotta alle arance**  
*Raffinata panna cotta alle arance:  
cremosa, profumata e avvolgente,  
con una nota agrumata fresca e delicata.*

**Dessert del giorno**

14.-



 **Zabaione mit Ratafiá**  
*Schaumige Creme aus Eiern, Zucker  
und Walnusslikör.  
Serviert mit einer Kugel Vanilleeis*

12.-



**Crema Catalana**  
*Weiche, nach Zitrusfrüchten duftende  
Creme, überzogen mit einer knusprigen  
karamellisierten Zuckerschicht*

12.-



**Zimt-Käsekuchen**  
*Leckerer Zimt-Käsekuchen:  
- knuspriger Boden, samtige Creme  
und eine unwiderstehlich würzige Note*

10.-



**Schokoladen-Bananenkuchen**  
*Unwiderstehlicher Schokoladen-Bananen-  
Kuchen: weiches Herz, umhüllender  
Geschmack und ausgewogene Süße.*

10.-







**Panna Cotta mit Orangen**  
*Raffinierte Orangen-Panna-Cotta:  
cremig, duftend und umhüllend,  
mit einer frischen und zarten Zitrusnote.*

10.-



**Tages Dessert**

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

## Sorbetti

Sorbetto al limone con Vodka	14.-
Sorbetto alla pera con Williams	14.-
 Sorbetto all'uva con Grappa	14.-
Sorbetto al pompelmo con Campari	14.-
 Flûte gelato alle noci con nocino	14.-  

## Sorbets

Zitronensorbet mit Vodka
Birensorbet mit Williams
Traubensorbet mit Grappa 
Grapefruitsorbet mit Campari
Flûte Walnuss-Eis  mit Nocino-Likör

## Coppe gelato

<b>Affogato al caffè</b> <i>gelato vaniglia, caffè espresso, panna montata, cacao</i>	10.-/14.- 
<b>Caffé Glacé</b> <i>gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata</i>	10.-/14.- 
<b>Coppa Denemark</b> <i>gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata</i>	10.-/14.- 
<b>Coppa Amarena</b> <i>gelato alla vaniglia, amarene, panna montata</i>	10.-/14.- 
<b>Coppa Amaretto</b> <i>Amaretti, gelato vaniglia, liquore amaretto, panna montata, salsa cioccolato</i>	10.-/14.-  
<b>Pallina gelato</b> <i>limone, pompelmo, pera, uva, vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, noci.</i>	3.50 

## Sorbets

<b>Affogato al caffè</b> <i>Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver</i>
<b>Café-glacé</b> <i>Kaffee-Eis, Kaffeessauce, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Amarena</b> <i>Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Amaretto</b> <i>Amaretti Biskuit, Vanilleeis, Amaretto Likör, Schlagsahne, Schokoladensauce</i>
<b>Eis Kugel</b> <i>Zitrone, Grapefruit, Birne, Traube, Vanille, Chocolade, Kaffee, Erdbeer, Walnüsse.</i>





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.