

Gastronomie



Eisdiele Radrennsportler eröffnet -9° Gelato Italiano

ZUR ERFRISCHUNG EIN MERLOT-EIS

FÜR EINE erfrischende Tessiner Spezialität lohnt sich ab sofort die Fahrt nach Stabio ins "-9° gelato italiano", einer neuen Eisdiele mit Lounge-Charakter. Hier produziert und serviert der ehemalige italienische Radrennfahrer Daniele Nardello zusammen mit Speiseeis-Produzent Roberto Olivetto (Bild) ein prickelndes "Merlot-Eis", eine Spezialität, die ihr unverwechselbares Aroma dem prämierten Tessiner Wein "Tenuta Montalbano Riserva" der Kelterei Cantina Ronchi Paleari verdankt. Auch die übrigen Zutaten tragen ihren Teil zur hohen Qualität der verschiedenen Sorbetto-Sorten bei, wie das San Bernardino-Wasser, die ausgewählten Früchte und der geringe Zuckeranteil. Nicht weniger Wert wird auf die cremigen Sorten gelegt, die frische Milch, Sahne und Eier als Grundlage haben. Sie teilen sich in exklusive Geschmacksrichtungen auf, die weit über die Klassiker hinaus gehen. Dazu gehören La Crema Antica aus Tessiner Bio-Eiern, La Gradama delle Langhe mit piemontesischen Nüssen, L'Engadina aus Milchcreme, Honig und Nüssen. Wer es ausgefallener mag, hat die Wahl zwischen L'Excellent Zen, einer Ingwer-Schokolade mit 82-prozentigem Kakaoanteil, Il Camogli mit Basilikum aus Ligurien und Il Santorini, hergestellt aus griechischem Joghurt und Bio-Honig. Die Sorten variieren jeden Tag, die Eisspezialisten passen das Angebot den Wünschen der Kunden an. Wer nicht gleich vor Ort geniessen möchte, kann es sich auch abpacken lassen. Spezielle Kühlverpackungen ermöglichen den Transport von grossen Party-Portionen. Die Geschäftsidee zahlt sich aus. In den kommenden Wochen eröffnet Olivetto eine Filiale im Quartiere Maghetti in Lugano.



-9° Gelato Italiano, Eisdiele, Stabio. Ab Sommer im Quartier Maghetti, Lugano.

-9° Gelato Italiano, Eisdiele, Stabio. Ab Sommer im Quartier Maghetti, Lugano.

Gala-Abende mit internationalen Spitzenköchen



VIER internationale Spitzenköche (Bild: Maroun Chedid) legen beim Grand Prix Gourmet Wine & Food Festival im Tessin und am Comer See ihr Talent zusammen und zaubern an drei Abenden von Donnerstag, 28. Mai, bis Sonntag, 31. Mai, exzellente Menüs abwechselnd an drei verschiedenen Orten: Hotel Swiss Diamond Olivella in Vico-Morcote, Grand Hotel Villa Serbelloni in Bellagio (I) und Ristorante Castelgrande in Bellinzona. Die genauen Daten sowie zusätzliche Mittagsmenüs in anderen Restaurants sind unter www.grandprixgourmet.ch abrufbar. Die Eröffnungsgala und Vergabe des Awards Italia 2008 wird am Donnerstag, 28. Mai, ab 19.30 Uhr vom Restaurant Cristallo in Lugano ausgerichtet. Vielversprechende Tessiner Nachwuchsköche stellen ein Gourmet-Menü aus vier Gängen zusammen.

Grand Prix Gourmet Wine & Food Festival. 28. bis 31. Mai im Tessin und am Comer See.

Grand Prix Gourmet Wine & Food Festival. 28. bis 31. Mai im Tessin und am Comer See.

Wein der alten Römer

SCHON in der Antike liebten die Menschen den Wein - und kannten bereits verschiedene Methoden ihn herzustellen. In einer Konferenz in französischer Sprache am Mittwoch, 27. Mai, 20.30 Uhr, im Spazio Aperto in Bellinzona, stellt der Wein-Experte und Historiker Michel Bouvier die überlieferten Rezepturen der Ägypter, Griechen, Etrusker und Römer vor - und erläutert, welchen Einfluss die unterschiedlichen Anbauweisen auf das Aroma hatten. Bouvier hat zudem selbst Wein nach den alten Methoden hergestellt - und überraschende Erkenntnisse hinsichtlich der Geschmäcker unserer Vorfahren gewonnen.

Konferenz "L'histoire du vin depuis les origines". 27. Mai, 20.30 Uhr, Spazio Aperto. Bellinzona.

Anzeige

**Ristorante
GROTTO del LAURO**
Giubiasco - Lòro
(Valle Morobbia)
Tel. 091 857 03 66

Das Grotto ist eingebettet im Grünen des Valle Morobbia, wenige Schritte von der Stadt entfernt.

- Tessiner-Spezialitäten
- Grosse Auswahl "à la Carte"
- Ausschank bester Weine auch pro Glas

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Aliprandi

**Ristorante
San Giorgio**

Vicolo Bruglio 3 (alter Dorf kern)
6616 Losone

Wir empfehlen:

- Tessiner Spezialitäten mit Ossobuco, Brasato,
- Risotto, Polenta und Gnocchi
- Feine Pastagerichte
- Wiener Schnitzel
- Cordon bleu
- Entrecôte

Wunderschöner gedeckter Garten mit Grottino und Pavillon

Restaurant Mo Ruhetag
Hotel täglich offen
091 791 15 25
www.pensionsangiorgio.ch

**Tessiner
Zeitung**

Gastronomie

feines Vitello Tonnato
Grotto
Alcapon

6645 Brione s/Minusio

Vitello Tonnato mit frischer Thonsauce

jeden Mittwoch
frische Kalbsleber mit Rösti

Knusprige Galletto...
Mistkratzerli mit Safranrisotto

Kalbshaxen mit Risotto

Kaninchenragout mit Polenta

Schweinsfilets mit Gorgonzola

sempre un po' di più... e presto il Tesoro Capon
Tel. 091 743 45 10 - www.alcapon.ch

Marta & Goyo

Grotto Zandralli
6535 Roveredo (Gr)
(seit 27 Jahren Marta + Goyo)
Jeden Tag
Polenta mit Brasato
oder Kalbshaxen
Misoher-Spezialitäten
Kalte Teller
Auf Ihren Besuch freuen sich
Marta + Goyo
(Montag Ruhetag)
Tel. 091 827 13 48

Grotto Matafontana
San Vittore (GR)
Tel. 091 829 32 97

Das Grotto Matafontana ist durchgehend offen vom März bis Ende Oktober

Schmackhafter "Vino Nostrano" und täglich frische Costine - hausgemachte Polenta sowie weitere original Misoher Spezialitäten

Den Gästen stehen 300 Sitzplätze und ein grosser Parkplatz zur Verfügung

Im Grotto Matafontana werden die Gäste zu familienfreundlichen Preisen bedient

OSTERIA BOATO

Terrazza al lago
Attracco per natanti

Gerente
Corinna Boato

Viale lungolago
6614 Brissago
Tel. 091 780 99 22

**GROTTO
ROMITAGGIO
AGARONE**

**SONNTAGS-BRUNCH
auf der Terrasse**

Wir bieten
Tessiner- und
bayrische Spezialitäten
am kalten und
warmen Buffet an.

Preis 39.- p.P.

Die Besitzer, Fam. H. und R.
Witgreffe freuen sich auf
ihren Besuch.

Bitte reservieren sie unter
der Tel. 091 859 15 77

www.romitaggio.ch
info@romitaggio.ch

Mo geschl., Di ab 17.00 geöffnet

Wochenprogramm

Sonntags-Brunch
Tessiner Musik
"Gli Campagnoli"
jeden Sonntag

Piano-Abend
Classico-Piano & Cantiche
"Antonio Bonzano"
jeden Montag

Blues-Abend
Country-Blues & Ragtime
"Bibi De Bonzano"
jeden Mittwoch

Jazz-Abend
"Azz Cennamo"
jeden Freitag

Frühling Blumen Menü
& à la carte
taglich

im Restaurant "Grotto" & Grotto

Hotel-Restaurant-Grotto
La Campagnola
6575 S. Mazzaro-Vairano

... einfach fantastische "Aussichten!"

Für Reservationen: Telefon 091 785 2590 oder
www.campagnola.ch / mail@campagnola.ch

**Alfredo's
ANTICO POZZO**

MINUSIO
via S. Gottardo 277
Bushaltestelle Mappo Linie 1

Kalbs-Saltimbocca
*
Kalbs-Cordonbleu
*
Kalbsleberli an Balsamico-Sauce
*
Ossobuco
*
Alfredo's Tatar
*
Vitello-Tonnato

Jeden Mittag und Abend geöffnet
(ausser Montagmittag)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Reservation - Tel. 091 745 35 10
Verena und Alfredo Lienhard