



GNESA

RISTORANTE • PIZZERIA • EVENTI

Contatto

Kontakt

ristorante-gnesa.ch
info@ristorante-gnesa.ch

T +41 91 745 20 65
F +41 91 730 97 82

Ristorante Gnesa
Via San Gottardo 80
6596 Gordola

Orari di apertura

Öffnungszeiten

Lunedì – Venerdì 06.30 – 00.00
Montag – Freitag

Sabato 07.00 – 00.00
Samstag

Domenica e festivi chiuso
Sonntag und Feiertagen geschlossen

*Piero e Danilo con il team
vi danno un caloroso benvenuto
al Ristorante Gnesa.*

*Lasciatevi stupire e deliziare
da una cucina tradizionale ma innovativa,
autentica, e soprattutto di qualità.*

Dal 1981.



Antipasti

Vorspeisen


	☾	●
Carpaccio di manzo all'olio extra vergine di oliva con rucola selvatica e "Buscion" di formaggio fresco marinato alle erbe Rindercarpaccio mit Olivenöl extravergine, wilder Rauke und "Buscion" (Frischer Ziegenkäse mit Kräutern mariniert)	16	22
Tagliere di salumi nostrani con formaggio d'alpe, verdure sotto aceto e foglie di salvia frita Aufschnittplatte mit Alpenkäse und eingelegtem Gemüse	14	20
Pomodori e mozzarella di bufala marinata al basilico con rosette di prosciutto crudo e olive taggiasche Tomaten und Mozzarella mariniert mit Basilikum, Schinkenrosetten und Taggiasca-Oliven		20
Verdure mediterranee alla griglia con tomino alla piastra e pancetta croccante Grilliertes südländisches Gemüse serviert mit warmem Tomino-Käse und knusprigem Speck		18
Cocktail di gamberetti in salsa callipso con toast e burro Calypso-Garnelen mit Cocktail-Sauce, serviert mit Toast und Butter		21
Insalata di polipo tiepida su tortino di patate con maionese allo zafferano Oktopus-Salat mit lauwarmen Kartoffelkuchen und Safran-Mayonnaise	16	28
Impepata di cozze con bruschetta all'aglio Miesmuscheln mit Knoblauch-Bruschetta		16

Insalate

Salat

 Insalata verde Grüner Salat	6.50
Insalata mista Gemischter Salat	9
 Insalata di pomodori e cipolla rossa Tomatensalat mit roten Zwiebeln	7.50
Insalata mista gigante della casa con tonno, olive, scaglie di grana e crostini croccanti Riesen Salatteller nach Art des Hauses mit Thunfisch, Oliven, Grana-Käse und knusprigen Croutons	16.50

Formaggi Käse

 Piatto di formaggi misti delle nostre valli e italiani con miele nostrano Gemischte Käseplatte mit Käse aus unseren Tälern und Italien, serviert mit Honig aus der Region	8.50	12.50
---	------	-------

Zuppe e minestrone Suppe und Eintöpfe

Minestrone di verdure alla ticinese con crostini croccanti Tessiner Gemüsesuppe mit knusprigen Croutons	10
Zuppa o crema di stagione Suppe oder Creme je nach Saison	10.50

Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	☾	●
Mezze penne al salmone affumicato e vodka Mezze penne mit geräuchertem Lachs, Wodka-Sahne-Sauce	17	22
Pennette in salsa allo zafferano, pomodori ciliegia e code di gamberoni "Black Tiger" Penne in Safransauce, Kirschtomaten und Garnelenschwänzen "Black Tiger"	18	27
Paccheri di Gragnano allo scoglio Paccheri aus Gragnano mit Meeresfrüchten	18.50	28
Linguine con code di gamberi, guazzetto di pomodorini freschi leggermente piccante Linguine mit Garnelen, gedünsteten frischen Tomaten, leicht scharf	18	27
Trofie genovesi alla crema di mascarpone con rucola e petali di bresaola Trofie aus Genua an Mascarpone-Creme mit Ruccke und Blütenkranz aus Bresaola	13	21
 Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro, basilico e mozzarella filante) Kartoffelgnocchi nach sorrentiner Art (Tomaten, Basilikum und Mozzarella)	15	20
 Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Paprikaschoten		16
 Risotto loto dei Terreni alla Maggia ai funghi porcini e zafferano Loto Risotto aus der Region mit Steinpilze und Safran	15	24
Ravioli della casa Hausgemachte Ravioli	15	22

Secondi di carne

Hauptgerichte mit Fleisch

Scaloppine di vitello al vino Marsala DOC Kalbsschnitzel mit Marsalasauce	33
Impanatona di vitello Paniertes Riesenkalbsschnitzel	33
Cordon bleu di vitello alla farina bona farcito con formaggio d'alpe e prosciutto cotto Kalbs Cordon Bleu paniert mit "Farina bona", gefüllt mit Alpenkäse und Schinken	36
Filetto di puledro alla griglia con salsa olandese Fohlen-Filet vom Grill mit Sauce Hollandaise	35
Entrecote di manzo alla griglia con rosetta di burro "Café de Paris" Gegrilltes Rindsentrecote mit Butterrosetten "Café de Paris"	36
Filetto di manzo in crosta alla senape in grani con salsa Madera Rindsfilet in grobkörniger Senfkruste und Maderasauce	44
Costata di manzo alla fiorentina con burro alle erbe Florentines Sirloinsteak mit Kräuterbutter	47
Carré di agnello alla provenzale Lammrücken Provençal	41

I piatti sono serviti con i seguenti contorni:
patate e legumi oppure riso e insalata mista

Fleischgerichte werden mit folgenden Beilagen
serviert : Kartoffeln und Gemüse oder Reis
und gemischter Salat

Le nostre carni provengono da:

Unser Fleisch kommt aus:

Manzo Rind

Vitello Kalb

Cavallo Pferd

Agnello Lamm

Struzzo Strauss

Svizzera Schweiz

Svizzera Schweiz

Canada Kanada

Nuova Zelanda Neuseeland

Sudafrica Südafrika

Secondi di lago e di mare

Hauptgerichte auf den See und Meer

Filetti di pesce persico dorati all'uovo con burro spumeggiante alla salvia e salsa tartara	35
Mit Ei vergoldete Eglifilet mit schäumender Butter und Salbei, serviert mit Sauce-Tartare	
Trancio di tonno rosa al guazzetto di frutti di mare e olive	37
Eintopf aus rosa Thunfisch, Meeresfrüchten und Oliven	
Code di gamberoni "Black Tiger" spadellati con olio al basilico	36
"Black Tiger" Garnelenschwänze in Basilikumöl angebraten	

I piatti sono serviti con i seguenti contorni:
patate e legumi oppure riso e insalata mista

Fleischgerichte werden mit folgenden Beilagen
serviert : Kartoffeln und Gemüse oder Reis
und gemischter Salat

Per i più piccoli



Für die Kleinen

	Scaloppina di maiale impanata con patate fritte	17
	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites	
	Gnocchi di patate al burro e salvia	9.50
	Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei	
	Gnocchi di patate al pomodoro	10.50
	Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	
	Porzione di patate fritte	8
	Portion Pommes Frites	
	Pizza Margherita piccola	9.50
	Kleine Pizza Margherita	
	Pizza al Prosciutto Cotto	12.50
	Kleine Schinkenpizza	
	Spaghetti al burro e parmigiano	9.50
	Spaghetti mit Butter und Parmesan	
	Spaghetti al pomodoro	9
	Spaghetti mit Tomatensauce	


Dessert

	Gelato alla panna e fragola Hello Kitty	6
	Vanille und Erdbeereis Hello Kitty	
	Gelato alla vaniglia con Smarties	6
	Vanille-Eis mit Smarties	





Pizza

Pizza Bianca	18.50
Speck, brie, gorgonzola Speck, Brie, Gorgonzola	
Pizza Bianca al salmone	20
Speck, brie, gorgonzola, salmone Speck, Brie, Gorgonzola, Lachs	
 Pizza alla Rucola	15.50
Pomodoro, rucola, mozzarella Tomaten, Rauke, Mozzarella-Käse	
Pizza della Casa	17.50
Pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto crudo Frische Tomaten, Mozzarella-Käse, Rohschinken	
 Pizza Margherita	13.50
Pomodoro, mozzarella, basilico Tomaten, Mozzarella-Käse, Basilikum	
Pizza Napoletana	15.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomaten, Mozzarella-Käse, Sardellen, Kappern	
Pizza Calabrese	16.50
Pomodoro, grana, mozzarella, salame piccante Tomaten, Grana-Käse, Mozzarella-Käse, pikante Salami	
Pizza Siciliana	15.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, peperoni Tomaten, Mozzarella-Käse, Sardellen, Oliven, Paprikaschoten	
Pizza al Prosciutto Cotto	16
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken	



Pizza

 Pizza ai funghi	15.50
Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati Tomaten, Mozzarella-Käse, Pilze "trifolati"	
 Pizza Pugliese	15
Pomodoro, mozzarella, cipolla Tomaten, Mozzarella-Käse, Zwiebeln	
Pizza Prosciutto Cotto e Funghi	17
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati Tomaten, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Pilze "trifolati"	
 Pizza Gorgonzola	16.50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella-Käse, Gorgonzola-Käse	
Pizza Quattro Stagioni	16.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, capperi, funghi trifolati Tomaten, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Paprikaschote, kapern, Pilze "trifolati"	
Pizza Calzone	17
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova, funghi trifolati Tomaten, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Ei, Pilze "trifolati"	
 Pizza 4 formaggi	16.50
Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Bel Paese Tomaten, 4 Sorten Käse: (Mozzarella-Käse, Fontina, Gorgonzola, Bel Paese)	
Pizza Tonno e Cipolle	16.50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
Pizza Prosciutto e Gorgonzola	17
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola Tomaten, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Gorgonzola-Käse	

Pizza

	Pizza Angela	18
	Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto Mascarpone, Mozzarella-Käse, Gorgonzola-Käse, gekochter Schinken	
	Pizza Rucola e Mascarpone	18
	Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella-Käse, Rauke, Mascarpone	
	Pizza Carpaccio	20.50
	Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, scaglie di grana, rucola Tomaten, Mozzarella-Käse, Rindfleischscheiben, Grana Käse, Rauke	
	Pizza Vegetariana	16.50
	Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni alla griglia Tomaten, Mozzarella-Käse, Zucchini, Aubergine, Paprikaschote vom Grill	
	Pizza Prosciutto Crudo e Mascarpone	20.50
	Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella-Käse, Mascarpone, Rauke, Rohnschinken	
	Pizza alla Bresaola	21.50
	Pomodoro, mozzarella, mascarpone, bresaola Tomaten, Mozzarella-Käse, Mascarpone, "Bresaola"	
	Pizza alla Bufala	18.50
	Pomodoro, mozzarella di bufala, fette di pomodoro Tomaten, Büffel-Mozzarella-Käse, frische Tomatenscheiben	
	Pizza al Mascarpone	15.50
	Pomodoro, mozzarella, mascarpone Tomaten, Mozzarella-Käse, Mascarpone	
	Pizza al profumo di Olio di Tartufo	24
	Pomodoro, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio al tartufo Tomaten, "Bresaola", Rauke, Grana-Käse, Trüffelöl	

Pizza

-  **Pizza Sant'Antonio** 19
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, cipolle, olive, mascarpone
Tomaten, Mozzarella-Käse, Aubergine, Zucchini, Oliven, Mascarpone
-  **Pizza Cosmo** 19
Pomodoro, mozzarella, uovo, spinaci, scaglie di grana, olio all'aglio
Tomaten, Mozzarella-Käse, Ei, Spinat, Grana-Käse, Knoblauchöl
- Pizza Danilo** 19.50
Pomodoro, aglio, frutti di mare, scaglie di grana
Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchten, Grana-Käse
- Pizza Porcellona** 18
Prosciutto cotto, speck, cipolla rossa, uovo, scaglie di grana
Schinken, Speck, Rote Zwiebel, Ei, Grana-Käse

Dessert e dolcezze

Dessert und Süßigkeiten

Semifreddo all'amaretto su mosaico di coulis di frutta Amaretto-Halbgefrorenes auf Fruchtcoulis-Mosaik	11.50
Tiramisù tradizionale Traditionelles Tiramisù	10.50
Panna cotta ai frutti di bosco Panna Cotta mit Waldbeeren	10.50
Crema catalana guarnita alla frutta con biscottini Katalanische Creme mit Früchten und Gebäck dekoriert	11.50
Tortino di cioccolato al cuore fondente con gelato al fior di latte Kleiner Schokoladekuchen mit Herzen aus schmelzender Schokolade, serviert mit Vanilleeis "Fior di latte"	12.50

Consigliamo di abbinarlo a un ottimo
bicchiere di Moscato Tanit di Pantelleria

Dazu empfehlen wir ein leckeres Glas Muskat
"Tanit von Pantelleria"

(1dl) 6.50

Bevande

Getränke

Bibite sciolte

Offene Getränke	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Acqua Minerale	2.70	-	-	-	-
Gazzosa	2.80	-	-	-	-
Coca Cola	2.80	-	-	-	-
Sciroppo	1.70	-	-	-	-
Minerali sciolte	1.80	-	-	-	-
Tè freddo	3	4	5	-	-
Minerale con menta	3	-	-	-	-
Lemonsoda	3	4.20	-	-	-
Aranciata amara	-	4.50	-	-	-
Chinotto	-	4.50	-	-	-
Mosto dolce	-	4.50	-	-	-
Succhi di frutta	-	4.50	-	-	-
Minerale	-	4.50	-	-	-
Coca Cola	-	-	-	8.20	-
Sprite	-	-	-	9	-
Citro	-	-	-	9	10.50

Bevande

Getränke

Minerali in bottiglia

Getränke Flaschen

Minerale naturale / frizzante	4
Fanta / Coca Cola (Zero)	4.50
Gazzosa	4.50
Rivella Rossa, Blu, Verde	4.50
Schweppes Tonic	4.50

Birre

Bier	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Panaché	3.10	3.70	5.40	10	-
Birra	3.10	3.70	5.50	10	-
Birra + granatina o menta	-	3.80	-	-	-
Birra senz'alcol	-	4.20	-	-	-
Birra con sciroppo	3.20	-	-	-	-
Heineken	-	4.80	-	-	-
Herdinger Weissbier	-	-	5.50	-	-