



Perbacco!

“Perbacco”, l’esclamazione che viene usata per esprimere stupore e meraviglia, è alla base sia dell’idea progettuale del Ristorante sia della scelta accurata e minuziosa delle proposte gastronomiche ed enologiche.

Tutto nasce dall’idea della “vite”, colei che è iniziatrice della produzione del vino. I vecchi pali, che un tempo sorreggevano i filari dei vigneti, riscaldati dal sole, è la visione che ha ispirato la scelta cromatica del ristorante e anche i materiali che, riadattati con tecniche apposite, sono stati utilizzati per l’arredamento interno, come si può notare dal bancone e dalle boiserie, che hanno preso vita dal legno dei vecchi legni dismessi.

Le pareti tinteggiate di color vinaccia con l’effetto lucido-opaco, vogliono rievocare il colore del mosto dell’uva nel periodo autunnale, creando così un’atmosfera calda ed accogliente.

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti al Perbacco.

“Perbacco”, der Ausruf, der Staunen und Verwunderung ausdrückt, ist die Grundlage sowohl für die Gestaltungsidee des Restaurants als auch für die sorgfältige Auswahl des gastronomischen und önologischen Angebotes.

Alles kommt von der “Rebe”, sie ist die Voraussetzung der Weinproduktion. Die alten Pfähle, die einst die Weinreben trugen, sind die Vision, welche die Farbwahl des Restaurants inspiriert hat. Auch die Materialien, die mit speziellen Techniken verarbeitet und für die Inneneinrichtung verwendet wurden, wie man es an der Theke und den Holzarbeiten sehen kann, sind aus altem Holz zu neuem Leben erweckt worden.

Die mit Matt-Glanz-Effekt gestrichenen Wände wollen die Farbe des herbstlichen Traubenmostes hervorrufen und eine warme und einladende Atmosphäre schaffen.

Wir wünschen Ihnen gesellige Momente im Perbacco.

Da stuzzicare e condividere

Köstlichkeiten zum Teilen

| | |
|--|------------------------------------|
| ✓ Sfiziose bruschette al pomodoro (2 pezzi) <i>Geröstete Brotscheiben neapolitanischer Art (2 Stück)</i> | 9.00 |
| ✓ Focaccia naturale al rosmarino <i>Focaccia mit Rosmarin</i> | 11.00 |
| Focaccia al lardo <i>Focaccia mit Speck</i> | 13.00 |
| Focaccia al prosciutto crudo San Daniele (18 mesi) <i>Focaccia mit Rohschinken San Daniele (18 Monate)</i> | 19.00 |
| Tagliere del contadino con salumi e formaggi <i>Bauernbrett mit Aufschnitt und Käse</i> | 1 persona 24.50 2 persone 39.00 |

Antipasti e insalate

Vorspeisen und Salate

| | |
|--|----------------------------|
| ✓ Insalata verde dal buffet - <i>Grüner Salat vom Buffet</i> - a porzione - pro Portion | 9.00 |
| ✓ Insalata mista dal buffet - <i>Gemischter Salat vom Buffet</i> - a porzione - pro Portion | 12.00 |
| Insalata caprese con mozzarella di bufala, datterini ed estratto di basilico <i>Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Datteltomaten und Basilikumextrakt</i> | 16.50 |
| Tartare di salmone e mela verde , alga Wakame, salsa Ponzu, sesamo tostato, cipolla di Tropea, pane toast e burro <i>Lachs- und grüner Apfel-Tartar, Wakame Algen, Ponzu Sauce, gerösteter Sesam, Tropea-Zwiebel, Toastbrot und Butter</i> | 24.50 |
| Insalata di polpo tiepido con pomodori, sedano, patate, olive taggiasche, aglio e prezzemolo <i>Lauwarmer Oktopussalat mit Tomaten, Stangensellerie, Kartoffeln, Taggisca Oliven, Knoblauch und Petersilie</i> | 27.50 |
| Battuta di filetto di manzo alla Piemontese al coltello con toast e burro <i>Piemontesisches handgeschnittenes rohes Rindsfilet mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt, Toast und Butter</i> | 100 g 25.00 180 g 37.00 |
| Tartare di filetto di manzo al coltello con pane toast e burro <i>Rindsfilet-Tartar handgeschnitten, Toastbrot und Butter</i> | 120 g 26.00 200 g 39.00 |



Zuppe Suppen

- ✓ **Minestrone alla ticinese** con verdure fresche, preparato secondo un'antica ricetta
Minestrone "Tessiner Art" mit frischem Gemüse, nach einem überlieferten Rezept
11.50

Paste e risotti Teigwaren und Risotti

- | | 1/2 | 1/1 |
|--|-----|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> ✓ Fusilloni al farro con pesto di barbabietola e frutta secca, edamame, cipolla frita e pepe della Valle Maggia <i>Dinkel Fusilloni mit Rote-Bete und Trockenfrüchte-Pesto, Edamame, frittierte Zwiebel und Valle Maggia Pfeffer</i> 19.50 23.50 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> Ravioli del Plin con fonduta al Parmigiano profumata al tartufo <i>Ravioli del Plin mit Trüffel parfümiertem Parmigiano Käsefondue</i> 19.50 24.50 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> ✓ Ravioli alla Norma con melanzane, pomodoro fresco, basilico e ricotta di mandorle <i>Ravioli alla Norma mit Auberginen, frischen Tomaten, Basilikum und Mandel-Ricotta</i> 19.50 24.50 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> Tagliolini ai gamberi con olive taggiasche, pomodori datterini e rucola <i>Tagliolini mit Garnelen, Taggiasca Oliven, Datterini-Tomaten und Rucola</i> 23.00 27.00 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> 21.50 25.50 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> Risotto al Merlot e luganighetta <i>Risotto mit Merlot und Luganighetta</i> 18.50 24.00 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> ✓ Risotto allo zafferano <i>Safran-Risotto</i> Con funghi porcini / Mit Steinpilzen 18.50 24.00 | | + 6.00 |

Perbacco!

| | | |
|---|-----------|-------|
| Lumache sgusciate e gratinate "Perbacco" | 6 pz/Stk | 12.00 |
| <i>Gratinierte Weinbergschnecken "Perbacco"</i> | 12 pz/Stk | 19.00 |

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Pesce e corstacei *Fisch und Krustentiere*

| | |
|---|-------|
| Filetini di persico croccanti con patate fritte e salsa tartara <i>Knusprige Barschfilets mit Pommes Frites und Tartarsauce</i> | 32.50 |
| Salmone al curry giallo con riso profumato e verdure 🌶️ <i>Lachs an gelbem Curry mit Duftreis und Gemüse</i> | 36.00 |
| Code di gamberi Pil Pil con hummus di piselli al limone <i>Garnelenschwänze Pil Pil mit Zitronen-Erbsen-Hummus</i> | 37.00 |
| Tataki di tonno con zucchine, datterini confit, mousse di formaggio al limone, crema di peperoni bruciati e terra di olive taggiasche <i>Thunfisch-Tataki mit Zucchini, Datteltomaten-Confit, Zitronen-Käse-Mousse, Paprikacreme und Taggiasca-Olivenerde</i> | 39.50 |

Secondi piatti *Hauptspeisen*

| | |
|---|----------------|
| Pollo al curry rosso con riso profumato e verdure 🌶️ <i>Poulet an rotem Curry mit Duftreis und Gemüse</i> | 32.50 |
| Puntine di maiale con salsa barbecue e patate fritte <i>Schweinerippchen mit Barbecuesauce und Pommes Frites</i> | ca 450 g 34.00 |
| Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbsossobuco mit Safranrisotto</i> | ca 300 g 39.50 |
| Carré d'agnello al miele di castagno ticinese ed erbette aromatiche, patate al rosmarino e spinacino fresco <i>Lammkarree mit Tessinerhonig und Kräutern, Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat</i> | ca 250 g 43.00 |
| Ribeye frollato all'osso alla piastra con patate al rosmarino e spinacino fresco <i>Ribeye-Steak mit Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat</i> | ca 320 g 44.00 |
| Filetto di manzo "Café de Paris" con patate fritte e spinacino fresco <i>Rindsfilet "Café de Paris" mit Pommes Frites und frischem Spinat</i> | ca 220 g 48.00 |
| 🌿 Scaloppine di tofu marinato, pak choi brasato, salsa al cocco e riso profumato <i>Marinierte Tofu-Schnitzel, geschmorter Pak Choi, Kokosnusssauce und Duftreis</i> | 26.50 |
| 🌿 Burger di fagioli neri e ceci, insalata coleslaw, cipolla croccante e patatine fritte <i>Schwarze Bohnen und Kichererbsen Burger, Kohlsalat, knusprige Zwiebel und Pommes Frites</i> | 25.50 |



Pizze - Le Bianche

Die Weissen

- ✓ **Vegana** - Crema di anacardi e pomodori secchi, pomodori datterini, champignons e basilico 19.50
Cashew-Creme und sonnengetrocknete Tomaten, Datteltomaten, Champignons und Basilikum
- ✓ **Fiore** - Fior di latte, ricotta, pomodorini cherry, rucola 19.50
Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, Cherry-Tomaten, Rucola
- ✓ **Verdure** - Fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, champignons 19.50
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons
- ✓ **Quattro formaggi** - Fior di latte, Zola, Scamorza, Parmigiano Reggiano 21.00
Fior di Latte Mozzarella, Zola, Scamorza-Käse, Parmesan
- ✓ **Williams** - Fior di latte, Brie, noci, pere e mostarda di fichi 23.50
Fior di Latte Mozzarella, Brie, Walnüsse, Birnen und Feigensenf
- Salsiccia e friarielli** - Fior di latte, salsiccia e friarielli 23.50
Fior di Latte Mozzarella, Salsicciawurst und Rübstiel
- Tonno e cipolle 2.0** - Fior di latte, tonno, scalogno e scorzetta di limone 21.50
Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Schalotten und Zitronenzeste
- Bresaola** - Fior di latte, Bresaola, rucola, mousse di Philadelphia 26.00
Fior di Latte Mozzarella, Bresaola, Rauke, Philadelphia-Mousse

Pizze - Le Rosse

Die Roten

- ✓ **Marinara** - Pomodoro, aglio, origano e basilico 14.50
Tomate, Knoblauch, Oregano und Basilikum
- ✓ **Margherita** - Pomodoro, fior di latte e basilico 16.00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum
- Napoli** - Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano 17.50
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Oregano

Su richiesta possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine (supplemento Sfr. 3.-) e/o mozzarella senza lattosio. Per le pizze divise e servite su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 2.-

Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig (Aufpreis Sfr. 3.-) und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten. Für geteilte Pizzen, die auf zwei Tellern serviert werden, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 2.-



Pizze - Le Rosse

Die Roten

| | |
|---|-------|
| ✓ Melanzane e scamorza - Pomodoro, melanzane e scamorza affumicata <i>Tomate, Auberginen und geräucherter Scamorza Käse</i> | 21.50 |
| Diavola - Pomodoro, fior di latte, salame piccante 🌶️ <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i> | 19.50 |
| Prosciutto - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i> | 20.00 |
| Siciliana - Pomodoro, fior di latte, olive, acciughe, capperi <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern</i> | 19.00 |
| Quattro Stagioni - Pomodoro, fior di latte, olive nere, prosciutto cotto, champignons, carciofi <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, schwarze Oliven, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken</i> | 21.50 |
| Prosciutto e funghi - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i> | 22.00 |
| Gorgonzola e speck - Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Speck</i> | 22.00 |
| Americana - Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, peperoni, cipolle, salame piccante 🌶️ <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Paprika, Zwiebeln, scharfe Salami</i> | 22.00 |
| ✓ Bufalina - Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico <i>Tomate, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum</i> | 24.50 |
| Perbacco - Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, rucola <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Parmesan-Käse, Rucola</i> | 25.00 |
| Tirole - Pomodoro, fior di latte, speck, cipolle, uovo <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i> | 23.00 |
| Rustica - Pomodoro, fior di latte, friarielli, peperoni e pecorino <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Friarielli, Paprika und Schafskäse</i> | 20.50 |

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

🌶️ Piccante - *Scharf*

🌶️🌶️ Molto piccante - *Sehr scharf*

Qual è il segreto delle nostre pizze?

Innanzitutto l'impasto delle nostre pizze viene realizzato con ingredienti selezionati di prima qualità e 10% di farina integrale per arricchirlo di fibre e valori nutrizionali.

Segue poi una lievitazione naturale lenta di oltre 48 ore, grazie alla quale particolari enzimi scompongono gli elementi complessi in elementi semplici. Questo processo di maturazione rende la pasta molto più leggera e digeribile.

Infine, il forno a legna, nel quale ruotano le pizze, permette una cottura croccante e perfettamente uniforme.

Ecco perché le nostre pizze sono così buone.



Pizze - Le Rosse

Die Roten

| | |
|--|-------|
| Calzone - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignons, carciofi, uovo <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i> | 24.50 |
| Scamorza - Pomodoro, fior di latte, zucchini, Scamorza, speck <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Scamorza-Käse, Speck</i> | 24.00 |
| Crudo San Daniele e mascarpone - Pomodoro, fior di latte, prosciutto Crudo San Daniele, mascarpone <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Mascarpone-Käse</i> | 26.00 |
| Burrata - Pomodoro, fior di latte, rucola, prosciutto crudo San Daniele, burrata <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rauke, Rohschinken San Daniele, Burrata</i> | 27.50 |

Su richiesta possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine (supplemento Sfr. 3.-) e/o mozzarella senza lattosio. Per le pizze divise e servite su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 2.-

Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig (Aufpreis Sfr. 3.-) und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten. Für geteilte Pizzen, die auf zwei Tellern serviert werden, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 2.-

Was ist das Geheimnis unserer Pizzen?

Der Teig unserer Pizzen wird mit ausgewählten Zutaten höchster Qualität und mit 10% Vollkornmehl hergestellt, das ihn mit Ballaststoffen und Nährwerten anreichert.

Es folgt ein langsamer natürlicher Reifungsprozess von 48 Stunden, dank dessen bestimmte Enzyme die komplexen Elemente in einfache zerlegen. Dies macht den Teig viel leichter und bekömmlicher.

Schliesslich der Holzofen, in dem sich die Pizzen drehen, ermöglicht ein knuspriges und ausgewogenes Backen.

Aus all diesen Gründen sind unsere Pizzen so köstlich.



Provenienze dei nostri prodotti *Herkunftsländer unserer Produkte*

Agnello: Nuova Zelanda
Luganighetta: Svizzera
Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera, Australia
Pollo: Svizzera, Italia
Salumi: Svizzera, Italia
Vitello: Svizzera

Gamberi*: Vietnam
Persico: Europa
Polpo: Atlantico centro-orientale
Salmone: Norvegia, Scozia
Tonno: Pacifico centro-occidentale
Vongole: Italia

Lumache: Indonesia

* Prodotti surgelati

Lamm: Neuseeland
Luganighetta: Schweiz
Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz, Australien
Huhn: Schweiz, Italien
Aufschnitt: Schweiz, Italien
Kalb: Schweiz

Flusskrebs*: Vietnam
Barsch: Europa
Oktopus: Mittlerer Ostatlantik
Lachs: Norwegen, Schottland
Thunfisch: Westlicher Zentralpazifik
Muscheln: Italien

Schnecken: Indonesien

* Tiefkühlprodukte

Intolleranze alimentari *Nahrungsmittelintoleranz*

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure. La informiamo volentieri.
*Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach.
Wir informieren Sie gerne.*

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

🌶️ Piccante - *Scharf*

🌶️🌶️ Molto piccante - *Sehr scharf*

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa - *Alle Preise in CHF - MwSt inklusive.*

Perbacco Ristorante Pizzeria • Via G. Cattori 4 • CH - 6600 Locarno • Tel. +41 (0)91 601 07 99 • www.RistorantePerbacco.ch

