



campo
felice

restaurant & lounge—tenero

water. earth. fire. air.

ACQUA, TERRA, FUOCO E ARIA

Situato all'interno di un vasto spazio verde a ridosso delle sponde del Verbano, il Ristorante Campofelice vanta un concetto basato sui **4 elementi** - acqua, terra, fuoco e aria. L'ampio menù d'origine mediterranea, con cenni di cucina locale, spazia tra mare e terra per soddisfare tutti i gusti. I 4 elementi caratterizzano non solo la proposta culinaria ma anche la struttura, che oltre all'incantevole sala con vasca centrale dedicata alla terra e verde, dispone di una terrazza aperta su un magnifico prato verde.

*Il team del Campofelice vi augura
una memorabile esperienza.*

Allergie e intolleranze

Invitiamo la nostra spettabile clientela, in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari, di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possa consigliarvi e proporvi alimenti idonei.

Wir bitten unsere geschätzten Kunden, die Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschte Reaktionen auf Nahrungsmittelbestandteile haben, dies dem Servicepersonal vor der Bestellung mitzuteilen, damit es Sie beraten kann.



vegetariano
vegetarisch



senza glutine
glutenfrei



speciale dello chef
Spezialität des Chefs



vegano
vegan



senza lattosio
laktosefrei



Ticino a tavola: piatto tipico ticinese
Ticino a tavola: ein typisches Tessiner Gericht

Organizza il tuo evento

La location ideale per organizzare i tuoi eventi:
cene aziendali, compleanni, aperitivi.
Contattaci per un'offerta personalizzata.

Sala principale: fino a 110 persone sedute
Sala principale: fino a 400 persone in piedi
Saletta privata: fino a 30 persone
Terrazza: fino a 170 persone

+ info



Carta degli asparagi



Spargel Menü

	chf	
Insalata primavera Misticanza di stagione, asparagi, uova, rapanelli, avocado, dressing agli agrumi <i>Frühlingssalat mit Spargeln, Ei, Radieschen, Avocado, Zitrusdressing</i>	16	  
Asparagi Gratinati al formaggio Grana Padano, prosciutto crudo della macelleria Belotti di Tenero <i>Spargeln gratiniert mit Grana Padano Käse, Rohschinken aus der Metzgerei Belotti in Tenero</i>	21	 
Crema d'asparagi, panna acida, olio d'oliva extra vergine, chips di focaccia <i>Spargelcrème, Sauerrahm, Olivenöl, Focaccia-Chips</i>	15	
Risotto Mantecato agli asparagi, büscion di mucca dell'azienda agricola Saliciolo di Tenero, pepe aromatizzato in Vallemaggia <i>Spargelrisotto, Tessiner Büscion Käse vom Bauernhof Saliciolo aus Tenero, Pfeffer aromatisiert im Vallemaggia</i>	15	 
Coregone Filetti rosolati al burro del Caseificio Gottardo, ragu d'asparagi e pomodoro, riso selvatico, crema agli asparagi <i>Gebratene Felchenfilets mit Butter aus der Käserei Gottardo, Spargel-Tomatenragout, Wildreis, Spargelsauce</i>	35	
Entrecôte 200g Di manzo svizzero, asparagi grigliati, patate country, salsa Olandese <i>Vom Schweizer Rind, gegrillter Spargel, Country-Kartoffeln, Sauce Hollandaise</i>	44	
Pizza primaverile Ricotta ticinese, mozzarella, asparagi, uovo mantecato, pepe aromatizzato in Vallemaggia <i>Frühlings-Pizza mit Tessiner Ricotta, Mozzarella, Spargeln, Ei-Crème, Pfeffer aromatisiert im Vallemaggia</i>	22	























Antipasti / Vorspeisen

Bruschette Pomodoro e origano <i>Tomaten und Oregano</i>	15	
Vitello Tonnato Cotto a bassa temperatura, capperi croccanti, rapanelli <i>Fein geschnittenes Kalbfleisch gekocht bei niedriger Temperatur serviert mit hausgemachter Thunfischsauce, knusprigen Kapern, Radieschen</i>	24/35	
Caprese Bocconcini di bufala, variazione di pomodorini, rucola, basilico <i>Büffelmozzarella mit verschiedenen farbigen Tomaten und Basilikum</i>	19	 
Tartare Classico di manzo, burro al sale Maldon, chips di pane Vallemaggia <i>Rindstartar, Butter mit Maldonsalz, Vallemaggia Brot Chips</i>	28/38	

Insalate / Salate




Insalatona Campofelice con selezione di verdure di stagione <i>Grosser gemischter Campofelice Salat mit einer Auswahl an saisonalem Gemüse</i>	18	 
con falafel / mit Falafel	23	
con pollo grigliato / mit gegrillter Pouletbrust	24	 
con gamberoni "Black Tiger" / mit Black-Tiger-Garnelen	29	 
Insalata verde Foglie di stagione con semi misti tostati <i>Blattsalat mit gerösteten Kernen</i>	9.50	 
Insalata mista Foglie e crudità di stagione, semi misti tostati <i>Gemischter Salat mit gerösteten Kernen</i>	12.50	 

Dressing a scelta / Salatsauce Ihrer Wahl	 
Salsa italiana / Italienisch	 
Salsa francese / Französisch	  



Pasta & gnocchi

Su richiesta disponibilità anche di pasta senza glutine
Auf Anfrage haben wir auch glutenfreie Pasta

Gnocchi Di patate fatti in casa, crema di blu di mucca della fattoria del Faggio di Sonvico, pere, noci tostate <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tessiner Blauschimmelkäse-Crème vom Bauernhof Faggio in Sonvico, Birnen, geröstete Walnüsse</i>	26	 
Carbonara Spaghetti, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino Romano, pepe <i>Spaghetti, knusprige Schweinebacke, Eigelb, Pecorino-Käse, Pfeffer</i>	25	
Bolognese Penne al ragu di manzo, scaglie di parmigiano <i>Penne mit Rindfleischragout, Parmesanspäne</i>	24	
Pesto Trofie fresche, pesto al basilico, patate e fagioli <i>Frische Trofie, Basilikum-Pesto, Kartoffeln, Bohnen</i>	23	
Scoglio Spaghetti, pomodoro, scampo, gamberi, cozze, vongole, polipetti, seppioline, prezzemolo <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten, Petersilie</i>	32	
Agnolotti Del Plin, fondo bruno, burro del Caseificio Gottardo, salvia e nocciole croccanti <i>Mit Rindfleischfüllung, Kalbsfond, Butter aus der Käserei Gottardo, knuspriger Salbei und Haselnüsse</i>	25	
Lasagna Fatta in casa, classica alla bolognese <i>Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischragout</i>	24	

Il nostro risotto / Unser Risotto

Risotto Carnaroli ai funghi porcini, mantecato al Grana Padano <i>Carnaroli Steinpilzrisotto mit Grana Padano Käse</i>	26	 
---	----	---







Burgers

Beef

30



Pane al carbone con semi di papavero, burger di manzo, bacon, formaggio del Caseificio Gianettoni di Sonogno, cipolla caramellata, cetrioli sottaceto, pomodoro, lattuga, patate country, salsa fatta in casa

Holzkohlebrot mit Mohn, Rindfleisch-Burger, Speck, Käse aus der Käserei Gianettoni in Sonogno, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurke, Tomate, Kopfsalat, Country-Kartoffeln, hausgemachte Sauce

Beyond

29












Pane agli spinaci e semi di zucca, Beyond Meat, formaggio cheddar vegano, lattuga, pomodoro, maionese, patate country

Spinat- und Kürbiskernbrot, Beyond Meat, veganer Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Mayonnaise, Country-Kartoffeln







Piatti principali / Hauptgänge

Cordon bleu	39	 
Di maiale 350g, prosciutto cotto, formaggio Sonogno del Caseificio Gianettoni, servito con patate fritte <i>Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu 350g, gekochter Schinken, Sonogno Käse aus der Käserei Gianettoni, serviert mit Pommes frites</i>		
Luganighetta	34	 
alla griglia dalla macelleria Belotti di Tenero, risotto allo zafferano <i>Originale Tessiner Schweinswurst von der Metzgerei Belotti in Tenero mit Safranrisotto</i>		
Fritto misto	37	 
Gambero argentino, gamberi black tiger, calamari, totani, seppioline, gamberetti, servito con patate fritte, salsa tartare <i>Frittierte Meeresfrüchte, Pommes frites, hausgemachte Tartare Sauce</i>		
Ossobuco	43	 
di vitello, risotto allo zafferano, gremolata <i>vom Kalb, Safranrisotto, Gremolata</i>		
Curry Massaman	30	
Tofu, verdure di stagione, cipolle rosse, latte di cocco, servito con riso selvatico <i>Tofu, saisonales Gemüse, rote Zwiebeln, Kokosnussmilch, serviert mit Wildreis</i>		

Dalla griglia / Vom Grill

Manzo	49	
Ribeye steak 300g, patate country, verdure di stagione, burro alle erbe, jus <i>Ribeye Steak 300g, Country-Kartoffeln, saisonales Gemüse, Kräuterbutter, Jus</i>		
Tagliata	44	
Entrecôte di manzo 200g con rucola e scaglie di grana, patate country, jus <i>Aufgeschnittenes Rindsentrecôte 200g mit Rucola Salat und Parmesanspänen, Country-Kartoffeln, Jus</i>		
Cavallo	44	
Filetto 200g, patate country, verdure di stagione, burro alle erbe, jus <i>Filet vom Pferd 200g, Country-Kartoffeln, saisonales Gemüse, Kräuterbutter, Jus</i>		
Gamberoni	37	
Black Tiger, riso selvatico, verdure di stagione, citronette <i>Black Tiger Garnelen, Wildreis, saisonales Gemüse, Zitronen-Vinaigrette</i>		
Salmone	34	
Trancio alla griglia, riso selvatico, verdure di stagione, salsa allo yogurt e erba cipollina <i>Lachsfilet, Wildreis, saisonales Gemüse, Joghurt-Schnittlauchsauce</i>		

ASADO BEEF RIBS



Asado beef ribs ticinese 800g



**Cotto a bassa temperatura per 12 ore,
con la sua salsa, risotto verde al prezzemolo e rucola**
*Niedergegart für 12 Stunden, mit seiner Sauce,
grünem Risotto an Petersilie und Rucola*

79 Per 2 persone /Für 2 Personen



Pizze

Con mozzarella senza lattosio / Mit laktosefreier Mozzarella + 3

Con aggiunta di bufala / Mit zusätzlicher Büffelmozzarella + 4

Pizza senza glutine / Glutenfreie Pizza + 3




Tenero Mozzarella, prosciutto crudo della macelleria Belotti, formaggio Saliciolo di Tenero <i>Mozzarella, Rohschinken aus der Metzgerei Belotti, formaggio Saliciolo aus Tenero</i>	25	
Campofelice Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons freschi, peperoni, uova <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignon Pilze, Paprika, Ei</i>	26	
Porchetta Pomodoro, mozzarella, porchetta della macelleria Belotti di Tenero, stracciatella affumicata <i>Tomate, Mozzarella, Spanferkelschinken aus der Metzgerei Belotti in Tenero, leicht geräucherter Stracciatella-Käse</i>	24	
Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons freschi, carciofi, peperoni <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignon Pilze, Artischocken, Paprika</i>	23	
Parma Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana <i>Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne</i>	24	
Zingara Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e peperoni <i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Paprika</i>	24	
Burratina Pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo di Parma <i>Tomate, Mozzarella, Burrata-Käse, Parmaschinken</i>	25	
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	22	
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni <i>Tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika</i>	21	
Semplice Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, rucola, scaglie di grana <i>Tomate, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspäne</i>	21	
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, funghi champignons freschi, cipolla, pancetta <i>Tomate, Mozzarella, frische Champignon Pilze, Zwiebeln, Speck</i>	22	
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas</i>	22	
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami</i>	20	

Pizze

Con mozzarella senza lattosio / Mit laktosefreier Mozzarella + 3

Con aggiunta di bufala / Mit zusätzlicher Büffelmozzarella + 4

Pizza senza glutine / Glutenfreie Pizza + 3

Calzone	22	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei</i>		
Dolce	24	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, rucola <i>Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola</i>		
Prosciutto cotto	19	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken</i>		
Salame	20	
Pomodoro, mozzarella, salame dolce <i>Tomate, Mozzarella, Salami</i>		
Quattro formaggi	19	
Pomodoro, mozzarella, selezione di formaggi <i>Tomate, Mozzarella, verschiedene Käsesorten</i>		
Napoli	19	
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive <i>Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>		
Bufalina	21	
Pomodoro, mozzarella di bufala, variazione di pomodorini <i>Tomate, Büffelmozzarella, Auswahl an verschiedenen Tomaten</i>		
Margherita	16	
Pomodoro, mozzarella <i>Tomate, Mozzarella</i>		

**Provenienza della carne
e del pesce**

Manzo - Svizzera / Italia / Irlanda / Germania
Vitello - Svizzera / Olanda
Maiale - Svizzera / Italia / Germania
Cavallo - Uruguay / Canada / Argentina
Pollo - Svizzera / Italia / Ungheria / Brasile / Polonia
Salumi - Svizzera / Italia / UE
Salmone - Norvegia / Scozia
Branzino - Grecia / Croazia
Gambero Black Tiger - Spagna / Vietnam
Cozze - Italia / Spagna / Cile
Vongole - Italia / Spagna
Gamberi - FAO 21 / 51 / 57
Totani - FAO 41 / 87
Seppie - FAO 51 / 71
Calamari - FAO 61
Gamberi Argentini - FAO 41
Moscardini - FAO 71
Polipo - FAO 27 / 34 / 37
Scampi - FAO 27
Coregone - Svizzera





→Google Review

Se sei stato veramente bene e non sai come ringraziarci, lasciaci una recensione su Google Review.

Wenn es Ihnen bei uns sehr gut gefallen hat, würden wir uns über eine Rezension auf Google Review sehr freuen.



Campofelice restaurant & lounge
Via alle Brere 18-6598 Tenero

+41 91 910 76 76



Campofelice_restaurant



@ristorantecampofelice