



*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 cenoni 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.*

## WASSER, ERDE, FEUER UND LUFT

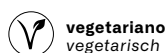
*Inmitten einer weitläufigen Grünfläche nahe den Ufern des Verbano, befindet sich das Restaurant Campofelice. Das Konzept basiert auf den 4 Elementen: Wasser, Erde, Feuer und Luft. Die umfangreiche Speisekarte mediterranen Ursprungs mit Anklängen an die lokale Küche, reicht zwischen Meer und Land, um jeden Geschmack zu befriedigen. Die 4 Elemente prägen nicht nur das kulinarische Angebot, sondern auch die Struktur, die neben dem bezaubernden zentralen Raum aus Glas, welcher der Erde und Vegetation gewidmet ist. Des Weiteren verfügt das Ristorante Campofelice über eine Terrasse mit Blick auf einen herrlichen grünen Rasen.*

*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



# Menu degustazione

## Degustationsmenü

**Vegetariano 69 chf 4 portate 63 chf 3 portate**  
**Vegetarisches Menü / 4 Gänge CHF 69 / 3 Gänge CHF 63**

---

### Avocado

**Tartar di avocado / mela / misticanza / semi di girasole / citronette ai lamponi**  
*Avocado Tartar / Apfel / bunte Salatblätter / Sonnenblumenkerne / Himbeer-Zitronen Vinaigrette*



---

### Risotto

**Carnaroli Riserva Cà Vecchia / asparagi / büscion di mucca dell'azienda agricola Saliciolo di Tenero / pepe aromatizzato in Valle Maggia**  
*Spargelrisotto / Büscion Käse vom Bauernhof Saliciolo aus Tenero / Pfeffer aromatisiert in Valle Maggia*



---

### Curry Massman

**Seitan di farro dell'azienda TiGusto / latte di cocco / verdure di stagione / cipolle rosse / riso basmati profumato**  
*Dinkelseitan von der Firma TiGusto / Kokosmilch / Gemüse der Saison / rote Zwiebeln / duftender Basmati-Reis*



---

### Limone

**Tartelletta alla crema di limone / gel al lime / meringa bruciata / sorbetto al limone**  
*Zitronencreme-Törtchen / Limettengel / abgebranntes Baiser / Zitronensorbet*



**Pesce 75 chf 4 portate 69 chf 3 portate**  
**Fischmenü / 4 Gänge CHF 75 / 3 Gänge CHF 69**

---

### Salmone

**Tartar di salmone / avocado / crumble / salsa teriaki**  
*Lachstartar / Avocado / Crumbe / Teriaki Sauce*



---

### Gnocchi

**Di patate fatti in casa / vongole / lemongrass / peperoncino / verdure / asparagi**  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi / Venusmuscheln / Zitronengras / Peperoncino / Gemüse / Spargel*

---

### Salmerino

**Filetti rosolati / salsa allo zafferano / verdure e asparagi / riso basmati profumato**  
*gebratener Saibling / Safransauce / Gemüse und Spargel / duftender Basmati-Reis*



---

### Limone

**Tartelletta alla crema di limone / gel al lime / meringa bruciata / sorbetto al limone**  
*Zitronencreme-Törtchen / Limettengel / abgebranntes Baiser / Zitronensorbet*

**Carne 75 chf 4 portate 69 chf 3 portate**  
**Fleischmenü / 4 Gänge CHF 75 / 3 Gänge CHF 69**

---

**Tartar di manzo**

Classico di manzo / burro al sale Maldon / chips di pane Vallemaggia (140 / 210g)  
*Klassisch vom Rind / "Maldon" Salzbutter / Vallemaggia Brotchips (140 / 210g)*

---

**Amatriciana**

Risotto Carnaroli Cà vecchia / pomodoro / pecorino / cipolla croccante / guanciale  
*Risotto all'amatriciana / Tomate / pecorino / Zwiebelkrokant / Speck*

---

**Agnello**

Lombata cotta a bassa temperatura/ jus / soffice di patate al lime/ asparagi  
*Lammkarree bei niedriger Temperatur gegart / Jus / Kartoffel-Limetten-Flaum / Spargel*

---

**Limone**










Tartelletta alla crema di limone / gel al lime / meringa bruciata / sorbetto al limone  
*Zitronencreme-Törtchen / Limettengel / abgebranntes Baiser / Zitronensorbet*



# Antipasti / Vorspeisen


chf

---

<b>Bruschette</b> Pane tostato / pomodorini confit / origano <i>Getoastetes Brot / Tomaten-Konfit / Origano</i>	15	
<b>Caprese</b> Bocconcini di bufala / variazione di pomodorini / basilico <i>Büffelmozzarella / Tomatenvariation / Basilikum</i>	19	 
<b>Avocado</b> Tartar di avocado / mela / misticanza / semi di girasole / citronette ai lamponi <i>Avocado Tartar / Apfel / bunte Salatblätter / Sonnenblumenkerne / Himbeer-Zitronen Vinaigrette</i>	19.50	  
<b>Salmone</b> Tartar di salmone / avocado / crumble / salsa teriaki <i>Lachstartar / Avocado / Crumbe / Teriaki Sauce</i>	24	
<b>Vitello tonnato</b> Cotto a bassa temperatura / crema tonnata / capperi croccanti <i>Kalb bei niedriger Temperatur gegarte / Thunfischcreme / knackige Kapern</i>	24/ 35	 
<b>Tartar</b> Classico di manzo / burro al sale Maldon / chips di pane Vallemaggia (140 / 210g) <i>Klassisch vom Rind / Maldon Salzbutter / Vallemaggia Brotchips (140 / 210g)</i>	28/38	

# Insalate / Salate

---

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

---

<b>Salsa italiana fatta in casa / hausgemachtes italienisches Dressing</b>	  
<b>Salsa francese fatta in casa / hausgemachtes french Dressing</b>	 





# Pasta & gnocchi

Su richiesta anche pasta senza glutine

Auf Anfrage auch glutenfreie Pasta

	CHF	
<b>Lasagna</b> Fatta in casa <i>Hausgemachte Lasagne</i>	24	
<b>Bolognese</b> Penne di pasta fresca / ragout di manzo / scaglie di Grana Padano <i>Frische Penne / Rindfleischragout / Parmesan-Späne</i>	21	
<b>Ravioli</b> di pasta fresca / asparagi / bufala / crema di pomodoro datterino / limone <i>frische Ravioli / Spargel und Büffelmozzarella / Kirschtomatencreme / Zitrone</i>	25	
<b>Carbonara</b> Spaghetti / guanciale / tuorlo d'uovo / pecorino romano / pepe <i>Spaghetti / Speck / Eigelb / Pecorino romano / Pfeffer</i>	25.50	
<b>Gnocchi</b> Di patate fatti in casa / vongole / lemongrass / peperoncino <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi / Venusmuscheln / Zitronengras / Peperoncino</i>	27	
<b>Scoglio</b> Paccheri / pomodoro / aglio / gamberi Black tiger / gamberi argentini / calamari / ciuffi <i>Paccheri / Tomate / Knoblauch / Meeresfrüchte</i>	32	

## I nostri risotti / Unsere Risotti

<b>Porcini</b> Risotto Carnaroli Cà Vecchia / funghi porcini / Grana Padano <i>Risotto Carnaroli Cà Vecchia / Steinpilze / Grana Padano</i>	26	 
<b>Amatriciana</b> Risotto Carnaroli Cà vecchia / pomodoro / pecorino / cipolla croccante / guanciale <i>Risotto all'amatriciana / Tomate / Pecorino / Zwiebelkrokant / Speck</i>	26	











# Burgers

chf

---

## Vegan Burger

29.50



Pane agli spinaci e semi di zucca / burger di leguminose (150g) fatto in casa / formaggio cheddar vegano / lattuga / pomodoro / patate country / maionese  
Spinat- und Kürbiskernbrot / hausgemachter Gemüse-Burger (150g) / veganer Cheddar-Käse / Salat / Tomate / Country-Kartoffeln / Mayonnaise

---

## Beef

30





Pane al carbone con semi di papavero / burger di manzo (200g) / lattuga / bacon / cetrioli / formaggio Gottardo / pomodoro / maionese alla senape  
Holzkohlenbrot mit Mohn / Rindfleisch-Burger (200g) / Salat / Speck / Gurke / Gottardo Käse / Tomate / Senfmayonnaise



# Piatti principali / Hauptgänge

	chf	
<b>Curry Massman</b>	<b>32</b>	
Seitan di farro dell'azienda TiGusto / latte di cocco / verdure di stagione / cipolle rosse / riso basmati profumato <i>Dinkelseitan von der Firma TiGusto / Kokosmilch / Gemüse der Saison / rote Zwiebeln / aromatisierter Basmati-Reis</i>		
<b>Fritto misto</b>	<b>37</b>	
Gambero argentino / gambero black tiger / calamari / gamberetti / patate fritte / salsa tartare <i>Frittierte Meeresfrüchte / Pommes frites / hausgemachte Tartare Sauce</i>		
<b>Cordon bleu</b>	<b>39</b>	
di maiale (350g) / prosciutto cotto / formaggio Sonogno del Caseificio Gianettoni / patate fritte <i>Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu (350g) / gekochter Schinken / Sonogno Käse aus der Käserei Gianettoni / Pommes frites</i>		
<b>Vitello</b>	<b>43.50</b>	
Piccata di vitello / risotto carnaroli allo zafferano / verdure colorate <i>Kalbfleisch-Piccata / Safran-Carnaroli-Risotto / buntes Gemüse</i>		

# Dalla griglia / Vom Grill

<b>Pollo</b>	<b>36</b>	
Tagliata di petto di pollo / rucola / pomodorini / scaglie di Grana Padano / crema di aceto balsamico / patate country <i>Hähnchenbrust-Scheiben / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano Späne / Balsamico Creme / Country-Kartoffeln</i>		
<b>Gamberoni</b>	<b>38</b>	 
Black Tiger / riso basmati profumato / verdure di stagione / salsa al cocco <i>Black Tiger Garnelen / duftender Basmati-Reis / Saisongemüse / Kokosnuss-Sauce</i>		
<b>Tonno</b>	<b>39.50</b>	 
Tataki di tonno / crema di edamame / verdure colorate / riso basmati profumato <i>Thunfisch-Tataki / Edamame-Creme / farbiges Gemüse / duftender Basmati-Reis</i>		
<b>Manzo</b>	<b>49</b>	
Filetto di manzo (200g) / patate country / verdure di stagione / burro alle erbe / jus <i>Rinderfilet (200g) / Country Kartoffeln / Saisongemüse / Kräuterbutter / Jus</i>		

## Contorni / Beilagen

Risotto zafferano / <i>Safran Risotto</i>	5
Risotto ai funghi porcini / <i>Steinpilzrisotto</i>	7
Riso basmati / <i>Basmati Reis</i>	5
Patate fritte / <i>Pommes frites</i>	5







# Pizze speciali

Con mozzarella senza lattosio / Mit laktosefreier Mozzarella + 3

Con aggiunta di bufala / Mit zusätzlicher Büffelmozzarella + 4

Pizza senza glutine di nostra produzione per intolleranti / Hausgemachte Glutenfreie Pizza + 3

---

La pizza del nostro ristorante è leggera e altamente digeribile, morbida con un po' di croccantezza, realizzata con un impasto indiretto, prefermento con sentori di segale e avena realizzato interamente con farina Tipo 1, macinata a pietra, una lievitazione di 36 ore, alta idratazione e un bassissimo quantitativo di sale.

"Un viaggio che parte dalla tradizione e arriva nel futuro"

Alfio Russo, Pizzaiolo

---

## Unsere Pizza

Die Pizzen im Campofelice sind leicht und sehr bekömmlich, weich und leicht knusprig.

Produziert wird der Teig indirekt mit vor fermentiertem Sauerteig mit Auszügen von Roggen und Hafer.

Fertig gestellt wird der Teig mit ausschließlich auf Stein gemahlenem Mehl Typ 1.

Er geht 36 Stunden lang auf, hat einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und eine geringe Menge an Salz.

"Eine Reise, die in der Tradition beginnt und in der Zukunft ankommt"

Alfio Russo, Pizzabäcker

	chf	
<b>Vegetariana</b>	21	🌱
Mozzarella fior di latte / zucchine / melanzane / peperoni / scamorza affumicata / croccante di pane Vallemaggia		
Mozzarella / Zucchini / Aubergine / Paprika / geräucherter Scamorza-Käse / Vallemaggia-Brot Crumble		
<b>Diavola</b>	21	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / salame piccante / nduja Calabrese		
San Marzano-Tomate / Mozzarella / scharfe Salami / nduja aus Calabrien		
<b>Spinaci</b>	22.50	🌱
Pomodoro San Marzano / spinaci freschi allo zenzero / melanzane fritte		
San Marzano-Tomate / frischer Spinat mit Ingwer / frittierte Auberginen		
<b>Pizza primaverile</b>	23	
Mozzarella fior di latte / asparagi / lardo di Colonnata / uovo 63°		
Frühlingspizza / Mozzarella / Spargel / Colonnata-Schmalz / weiches Ei 63°		
<b>Frutti di mare</b>	25	
Pomodoro San Marzano / sauté di frutti di mare / aglio / prezzemolo		
San Marzano-Tomate / sautierte Meeresfrüchte / Knoblauch / Petersilie		
<b>Tenero</b>	25	
Mozzarella fior di latte / prosciutto crudo della macelleria Belotti / formaggino dell'Azienda agricola Saliciolo di Tenero		
Mozzarella / Rohschinken aus der Metzgerei Belotti / Frischkäse vom Bauernhof Saliciolo aus Tenero		
<b>Datterino</b>	25	
Salsa di datterino cotto in forno a pietra / cacio / pepe Vallemaggia / guanciale croccante / ricotta		
"Datterino" Tomatensauce aus dem Steinofen / Cacio Käse / Pfeffer "Vallemaggia" krosser Schweinehals / Ricotta		
<b>Spicy</b>	25.50	
Pomodoro San Marzano / Harissa / aglio / mozzarella di bufala / 'Nduja Crespone		
San Marzano-Tomate / Harissa / Knoblauch / Büffelmozzarella / 'Nduja Crespone		





# Pizze classiche

Con mozzarella senza lattosio / Mit laktosefreier Mozzarella + 3

Con aggiunta mozzarella di bufala / Mit zusätzlicher Büffelmozzarella + 4

Pizza senza glutine di nostra produzione per intolleranti / Hausgemachte Glutenfreie Pizza + 3

chf

<b>Margherita</b>	<b>16</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / olio EVO / basilico San Marzano-Tomate / Mozzarella / Öl EVO / Basilikum		
<b>Margherita DOP</b>	<b>20</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella di bufala Campana DOP / olio EVO / basilico San Marzano-Tomate / Büffelmozzarella aus Kampanien DOP / Öl EVO / Basilikum		
<b>Bufalina</b>	<b>22</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella di bufala Campana DOP / pomodorini / olio EVO / basilico San Marzano-Tomate / Büffelmozzarella aus Kampanien DOP / Cherry tomaten / Öl EVO / Basilikum		
<b>Quattro formaggi</b>	<b>19</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / gorgonzola / scamorza affumicata / scaglie di Grana Padano San Marzano-Tomate / Mozzarella / Gorgonzola / geräucherte Scamorza / Grana Padano-Späne		
<b>Napoli</b>	<b>19</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / acciughe / capperi / olive San Marzano-Tomate / Mozzarella / Sardellen / Kapern / Oliven		
<b>Prosciutto cotto</b>	<b>19</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto San Marzano-Tomate / Mozzarella / gekochter Schinken		
<b>Salame</b>	<b>20</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / salame dolce San Marzano-Tomate / Mozzarella / Salami		
<b>Tonno e cipolle</b>	<b>22</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / tonno / cipolle San Marzano-Tomate / Mozzarella / Thunfisch / Zwiebeln		
<b>Calzone</b>	<b>22</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi champignon freschi San Marzano-Tomate / Mozzarella / gekochter Schinken / frische Champignon		
<b>Quattro stagioni</b>	<b>23</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi champignon freschi / carciofi / olive San Marzano-Tomate / Mozzarella / gekochter Schinken / frische Champignon / Artischocken / Oliven		
<b>Parma</b>	<b>25</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo di Parma / rucola / scaglie di Grana Padano San Marzano-Tomate / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Grana Padano-Späne		
<b>Dolce</b>	<b>25</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / mascarpone / rucola San Marzano-Tomate / Mozzarella / Rohschinken / Mascarpone / Rucola		
<b>Campofelice</b>	<b>26</b>	
Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi champignon freschi / peperoni / uovo San Marzano-Tomate / Mozzarella / gekochter Schinken / frische Champignon / Paprika / Ei		

---

**Provenienza della carne  
e del pesce**

---

Manzo - Australia\*\* / Svizzera / Italia / Irlanda / Germania  
Vitello - Svizzera / Olanda  
Maiale - Svizzera / Italia / Germania  
Agnello - Nuova Zelanda\*\* / Australia\*\* / Irlanda  
Pollo - Svizzera / Italia / Ungheria / Brasile\*\* / Polonia  
Salumi - Svizzera / Italia / UE  
Salmone - Norvegia / Scozia  
Branzino - Grecia / Croazia  
Gambero Black Tiger / Vietnam  
Cozze - Italia / Spagna / Cile FAO 71  
Vongole - Italia / Spagna FAO 31 / 37 / 71  
Gamberi - FAO 21 / 26 / 30 / 51 / 57 / 71 / Ecuador  
Totani - FAO 41 / 71 / 87  
Seppie - FAO 51 / 71  
Calamari - FAO 51 / 61 / 71  
Gamberi Argentini - FAO 41  
Moscardini - FAO 71  
Scampi - FAO 27  
Tonno - Vietnam  
Salmerino - Islanda

---

Pane - Svizzera

---

\* Può essere stato prodotto con sostanze ormonali  
per aumentare le prestazioni degli animali.

\*\* Può essere stato prodotto con sostanze non ormonali,  
come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali.

**Tutti i prezzi sono in CHF, Iva inclusa**  
*Alle Preise in CHF, MwSt inklusive*



**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**