



campo
felice

restaurant & lounge—tenero

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.

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 Restaurant Campofelice über eine Terrasse mit Blick auf einen herrlichen grünen Rasen.

Das Campofelice-Team, wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis.

Allergie e intolleranze / Allergien und Intolleranzen

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



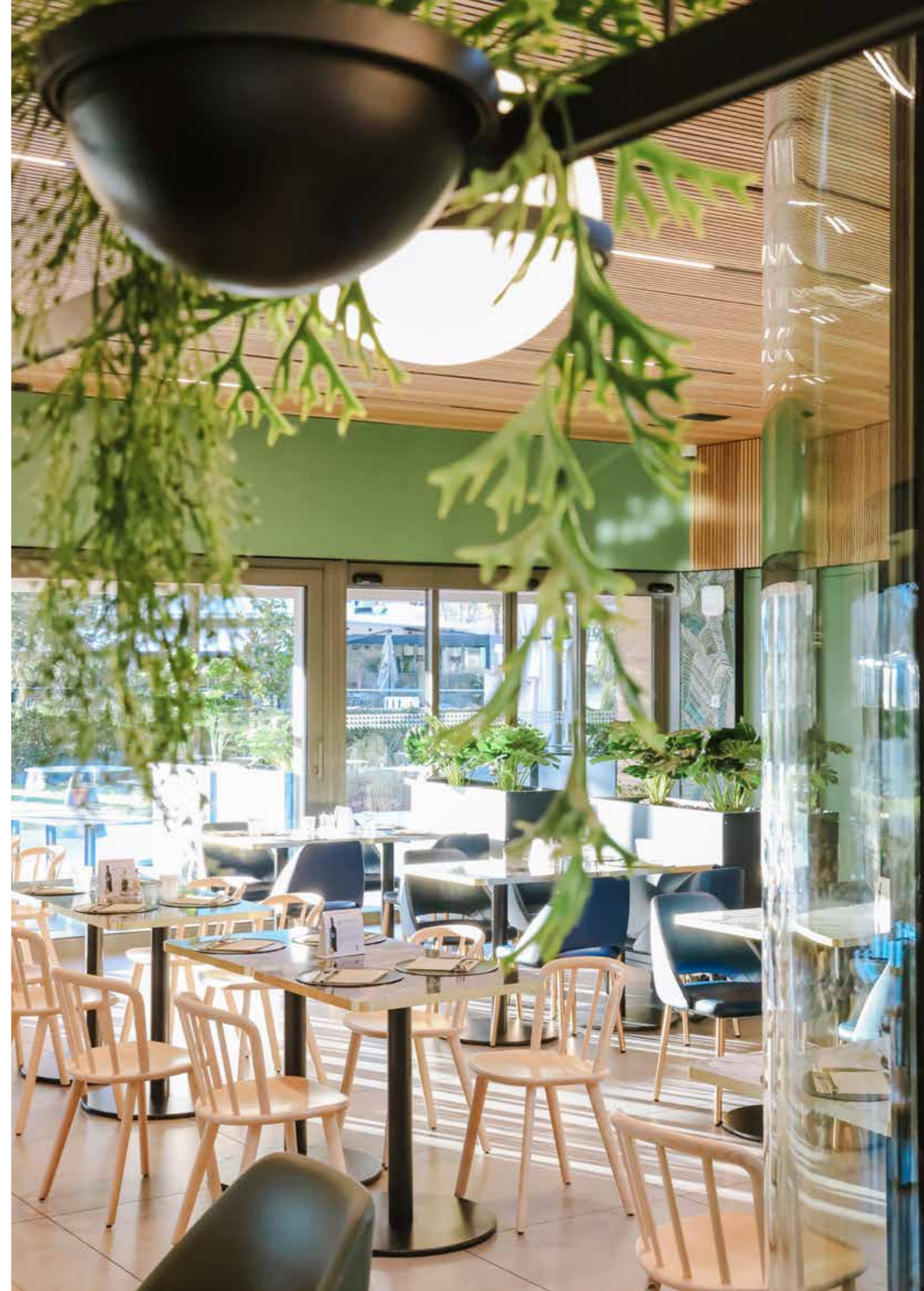
senza glutine
glutenfrei



vegano
vegan



senza lattosio
laktosefrei



Selvaggina / Wildgerichte

Autunnale 18
Formentino / uova / speck / crostini di pane
Nüsslisalat / Ei / Speck / geröstetes Brot

Carpaccio 25/36
Cervo / formentino / caprino caramellato /
marmellata di ribes rosso / funghi misti / jus
Hirsch / Nüsslisalat / karamellierter Ziegenkäse /
Johannisbeermarmelade / gemischte Pilze / Jus

Zucca 26
Risotto Carnaroli Cà Vecchia /
crema di zucca Hokkaido / gorgonzola / lampone
Risotto Carnaroli Cà Vecchia /
Hokkaidokürbiscreme / Gorgonzola / Himbeere

Cervo 46
Costolette / contorni autunnali / Spätzli / jus
Hirschkoteletts / Herbstliche Beilagen / Spätzli / Jus

Sella di capriolo Campofelice 65 / Min 2 persone
Salsa ai funghi porcini / contorni autunnali / Spätzli
Rehrücken Campofelice / Steinpilzsauce /
Herbstliche Beilagen / Spätzli

Pizza Autunnale 25
mozzarella fior di latte / crema di zucca Hokkaido /
scamorza affumicata / roast beef di cervo / zucca
Herbstpizza / Mozzarella / Hokkaidokürbiscreme /
geräucherter Scamorza-Käse / Roastbeef vom Reh /
Kürbis

Selvaggina del Campofelice
Un percorso di gusto - Ein Weg des Geschmacks

Un viaggio tra profumi intensi e sapori autentici, guidati dalla mano creativa dello chef Davide Asietti. Ogni piatto nasce dall'incontro tra tradizione e ricerca, per trasformare la selvaggina in un'esperienza che emoziona i sensi.

Lasciatevi sorprendere da preparazioni che raccontano la natura e la sua forza, con accenti delicati e armonie inaspettate.

Selvaggina del Campofelice
Ein Weg des Geschmacks


Eine Reise durch intensive Düfte und authentische Aromen, geleitet von der kreativen Hand von Chef Davide Asietti. Jedes Gericht entsteht aus der Begegnung von Tradition und Innovation und verwandelt Wild in ein Erlebnis, das die Sinne berührt.



Lassen Sie sich überraschen von Kreationen, die die Natur und ihre Kraft erzählen – mit feinen Nuancen und unerwarteten Harmonien.









Antipasti / Vorspeisen


 **Bruschette 15**
Pane tostato / funghi misti / timo
Getoastetes Brot / gemischte Pilze / Thymian

  **Crema 15**
Crema di zucca Hokkaido /
fonduta di taleggio / salsa noci
*Hokkaidokürbiscreme / Taleggio Fondue /
Walnussauce*

  **Avocado 20.50**
Tartar di avocado / verdure croccanti / misticanza /
semi di zucca/ citronette ai lamponi
*Avocado Tartar / krockantes Gemüse /
bunte Salatblätter / Kurbiskerne / Himbeer-Zitronen
Vinaigrette*

  **Polpo 25**
Tentacolo di polpo scottato / crema di ceci / porro
bruciato/ pomodorini confit/ paprika
*Oktopus-Tentakel gebraten / Kichererbsencreme /
geflemmter Lauch / Tomatenconfit / Paprikal*

Vitello autunnale 29
Battuta di vitello / biscotto al parmigiano / funghi
misti / senape/ gel al cassis
*Herbstliches Kalbstatar / Parmesankeks
gemischte Pilze / Senf / Cassisgel*

 **Tartar (140 / 210g) 28/38**
Classico di manzo / burro al sale Maldon /
chips di pane Vallemaggia
*Klassisch vom Rind / Maldon Salzbutter /
Vallemaggia Brotchips*

Insalate / Salate

- 🌾 🌿 **Insalata verde 9.50**
Foglie di stagione con semi misti tostati
Blattsalat mit gerösteten Kernen

- 🌾 🌿 **Formentino 11**
La classica insalata formentino
Der klassische Nüsslisalat

- 🌾 🌿 **Insalata mista 12.50**
Foglie e crudità di stagione con semi misti tostati
Gemischter Salat der saison mit gerösteten Kernen

- 🌾 🌿 **Insalatona Campofelice 18**
con selezione di verdure di stagione
Grosser gemischter Campofelice Salat mit einer Auswahl an Saisonalem Gemüse

- 🌿 **con falafel 23**
mit Falafel
- 🌾 🌿 **con pollo grigliato 24**
mit gegrillter Pouletbrust
- 🌾 🌿 **con gamberoni Black Tiger 29**
mit Black-Tiger-Garnelen

a scelta / nach Wahl

- 🌾 🌿 🌿 **Salsa italiana fatta in casa**
hausgemachtes italienisches Dressing

- 🌿 🌿 **Salsa francese fatta in casa**
hausgemachtes french Dressing





Pasta & gnocchi

Su richiesta anche pasta senza glutine
Auf Anfrage auch glutenfreie Pasta



Aglio olio e peperoncino 21

Spaghetti / aglio / olio EVO tenuta Palmeri /
peperoncino/ crema di prezzemolo
*Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl Extra Vergine
Palmeri / Peperoncino / Petersiliencreme*

Lasagne 24

Fatta in casa
Hausgemachte Lasagne

Plin 25

Ravioli di pasta fresca ripieni /
burro nocciola al porto / erbe / fondo Bruno /
parmigiano vacche Rosse
*frische gefüllte Ravioli / Haselnuss-Portwein-Butter
/ Kräuter / dunklem Fond / Parmigiano von roten
Kühen*

Carbonara 25.50

Spaghetti / guanciale / tuorlo d'uovo /
pecorino romano / pepe Vallemaggia
*Spaghetti / Speck / Eigelb /
Pecorino Romano / Pfeffer Vallemaggia*

Scoglio 32

Paccheri / pomodoro / olio EVO all'aglio /
gamberone / Black tiger / gamberone argentino /
calamari / ciuffi
*Paccheri / Tomate / Knoblauch Öl / Black Tiger
Garnelen / argentinische Garnele / Calamari /
Tentakel*

I nostri risotti / Unsere Risotti



Porcini 26

Risotto Carnaroli Cà Vecchia / funghi porcini /
burro del Gottardo / Grana Padano
*Risotto Carnaroli Cà Vecchia / Steinpilze /
Butter vom Gottardo / Grana Padano*



Zucca 26

Risotto Carnaroli Cà Vecchia / crema di zucca
Hokkaido / gorgonzola / lampone
*Risotto Carnaroli Cà Vecchia / Hokkaidokürbiscreme /
Gorgonzola / Himbeere*

Burgers



Vegan Burger 29.50

Pane agli spinaci e semi di zucca /
burger di leguminose (150g) fatto in casa /
formaggio cheddar vegano / insalata / pomodoro /
cetrioli sott'aceto fatti in casa / patate country /
maionese vegan
*Spinat- und Kürbiskernbrot / hausgemachter Hülsenfrüchte-Burger
(150g) / veganer Cheddar-Käse / Salat / Tomate / hauseingelegte
Essiggurke / Country-Kartoffeln / Vegan Mayonnaise*

Beef 31

Pane classico / burger di manzo (200g) / insalata / pomodoro /
avocado / cipolla caramellata / bacon croccante
*Klassischer Burger Bun / Rindfleisch-Burger (200g) / Salat /
Tomate / Avocado / karamellisierte Zwiebel / krosser Speck*





Piatti principali / Hauptgänge

- Ⓜ **Seitan ai funghi 33**
Seitan di farro dell'azienda TiGusto / latte di cocco /
funghi misti / cipolle rosse / riso basmati profumato
*Dinkelseitan von der Firma TiGusto / Kokosmilch /
gemischte Pilze / rote Zwiebeln / duftender Basmati-Reis*

- 🍷 **Fritto misto 37**
Gambero argentino / gambero black tiger /
calamari / gamberetti / patate fritte / salsa tartare fatta in casa
*argentinische Garnele / Black Tiger Garnele / Calamari /
Garnelen / Pommes frites / hausgemachte Tartare Sauce*

- 🍷 **Pollo 38.50**
Spiedino di pollo fritto / pak choi / Chutney /
riso basmati profumato
*Hähnchenbrustspiess frittiert / Pak Choi / Chutney /
duftender Basmati-Reis*

- Vitello 43.50**
Piccata di vitello / risotto carnaroli Riserva Cà Vecchia
allo zafferano / verdure colorate
*Kalbfleisch-Piccata / Risotto Carnaroli Riserva Cà Vecchia /
Safran / buntes Gemüse*

Dalla griglia / Vom Grill



Gamberoni 39.50

Black Tiger / riso basmati profumato /
verdure di stagione / salsa al cocco
Black Tiger Garnelen / duftender Basmati-Reis /
Saisongemüse / Kokosnuss-Sauce



Branzino 41

Filetti rosolati / porro bruciato /
salsa BeurBlanc / cime di rapa / zucca /
chips di cacao / riso basmati profumato
gebratene Wolfsbarschfilets / geflemmter Lauch /
weisse Buttersauce / Stängelkohl / Kürbis /
Kakaochips / duftender Basmati-Reis



Tagliata 44

Entrecôte di manzo 200 gr / rucola /
scaglie di grana/ pomodorini / jus / patate country
Entrecôte vom Rind 200 g / Rucola / Grana Späne /
Kirschtomaten / Jus / Country Kartoffeln



Manzo 49

Filetto di manzo (200g) / patate country /
verdure di stagione / burro alle erbe / jus
Rinderfilet (200g) / Country Kartoffeln /
Saisongemüse / Kräuterbutter / Jus

Contorni / Beilagen

Risotto Carnaroli Riserva Cà Vecchia allo zafferano / Safran Risotto 5
Risotto Carnaroli Riserva Cà Vecchia / Steinpilzrisotto 7

Riso basmati / Basmati Reis 5
Patate fritte / Pommes frites 5





Le nostre pizze

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

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.

Pizze speciali



Vegetariana 21

Mozzarella fior di latte / zucchini / melanzane / peperoni / scamorza affumicata / croccante di pane Vallemaggia

Mozzarella / Zucchini / Aubergine / Paprika / geräucherter Scamorza-Käse / Vallemaggia-Brot Crumble

Diavola 21.50

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / salame piccante / nduja Calabrese

San Marzano-Tomate / Mozzarella / scharfe Salami / nduja aus Calabrien

Tenero 25

Mozzarella fior di latte / prosciutto crudo della macelleria Belotti / formaggino dell'Azienda agricola Saliciolo di Tenero aromatizzato

Mozzarella / Rohschinken aus der Metzgerei Belotti / Frischkäse vom Bauernhof Saliciolo aus Tenero

Funghi misti 25.50

Mozzarella fior di latte / funghi misti / fonduta di taleggio

Mozzarella / gemischte Pilze / Taleggio Fondue

Pizza Autunnale 25

mozzarella fior di latte / crema di zucca Hokkaido / scamorza affumicata / roast beef di cervo/ zucca Herbstpizza / Mozzarella / Hokkaidokürbiscreme / geräucherter Scamorza-Käse / Roastbeef vom Reh / Kürbis

Frutti di mare 26

Pomodoro San Marzano / sauté di frutti di mare / olio EVO all'aglio

San Marzano-Tomate / sautierte Meeresfrüchte / Knoblauch Öl EVO



Pizze classiche



Margherita 16

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / olio EVO / basilico

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Öl EVO / Basilikum



Margherita D.O.P 20

Pomodoro San Marzano / mozzarella di bufala Campana DOP / olio EVO / basilico

San Marzano-Tomate / Büffelmozzarella aus Kampanien DOP / Öl EVO / Basilikum

Cotto 20

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Kochschinken



Quattro formaggi 20

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / gorgonzola / scamorza affumicata / scaglie di Grana Padano

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Gorgonzola / geräucherte Scamorza / Grana Padano-Späne

Napoli 20

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / acciughe di Cetara Armatore/ capperi / olive

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Sardellen von Cetara Armatore/ Kapern / Oliven

Prosciutto e funghi 21.50

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Kochschinken / frische Champignon



Bufalina 22

Pomodoro San Marzano / mozzarella di bufala Campana DOP / pomodorini / olio EVO / basilico

San Marzano-Tomate / Büffelmozzarella aus Kampanien DOP / Cherry tomaten / Öl EVO / Basilikum

Tonno e cipolle 22

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / tonno / cipolle

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Thunfisch / Zwiebeln

Quattro stagioni 23

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi champignon freschi / carciofi / olive

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Kochschinken / frische Champignon / Artischocken / Oliven

Parma 25

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

Dolce 25

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / mascarpone / rucola

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Rohschinken / Mascarpone / Rucola

Hawai 25

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto/ananas fresco

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Kochschinken / frische Ananas

Campofelice 26

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi champignon freschi / peperoni / uovo

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Kochschinken / frische Champignon / Paprika / Ei

Carpaccio 27

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / rucola / scaglie di grana Padano/ carpaccio di manzo /

olio EVO della tenuta Palmeri

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Rucola / Grana Padano-Späne / Rindercarpaccio / Olivenöl EVO vom Weingut Palmeri



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
Polpo - Marocco
Cervo - Nuova Zelanda / Svizzera
Capriolo - Austria

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.

** Kann mit hormonellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.*

*** Kann mit nicht hormonellen Substanzen wie Antibiotika erzeugt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.*

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