



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





Antipasti / Vorspeisen

🌿 **Bruschette 17**
Pane tostato / carciofi / timo / scaglie di grana
Getoastetes Brot / Tomaten-Konfit / Origano

🌿🌿🌿 **Avocado 22.50**
Tartar di avocado / mela / misticanza /
semi di girasole / citronette ai lamponi
Avocado Tartar / Apfel / bunte Salatblätter /
onnenblumenkerne / Himbeer-Zitronen Vinaigrette

🌿🌿 **Polpo 25.50**
Polpo scottato / ceci / agrumi / olive nere /
capperi cunzati
Oktopus gebraten / Kichererbsen / Zitrusfrüchte /
schwarze Oliven / Kapern Cunzati

🌿🌿 **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

- 🌿 🌱 **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 gamberi 29**
con gamberi / mit 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

Lasagna 24

Fatta in casa

Hausegemachte Lasagna

Tubetti 24

Tubetti di pasta fresca / cremoso di patate / fagioli /
*frische Röhrennudeln / Kartoffelcreme / Bohnen /
Miesmuscheln*

Carbonara 25.50

Spaghetti / guanciale / tuorlo d'uovo /
pecorino romano / pepe

*Spaghetti / Speck / Eigelb /
römischer Pecorino / Pfeffer*

Bauletto 27

di pasta fresca / ricotta di bufala e limone /
crema di carciofi / polvere di pane aromatizzata
*frische gefüllte Teigtaschen / Büffelricotta
und Zitrone / Artischockencreme / aromatisiertes
Brotpulver*

I nostri risotti / Unsere Risotti



Porcini 26

Risotto Carnaroli Cà Vecchia / funghi porcini /
Grana Padano

*Risotto Carnaroli Cà Vecchia / Steinpilze /
Grana Padano*

Amatriciana 26

Risotto Carnaroli Cà vecchia / pomodoro /
pecorino / cipolla croccante / guanciale

*Risotto Carnaroli Cà Vecchia / Tomate /
Pecorino / Zwiebelkrokant / Speck*

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 / vegane Mayonnaise*

Beef 31

Pane classico / burger di manzo (200g) / insalata /
pomodoro / raclette/ cipolla caramellata / bacon croccante /
maionese al basilico

*Klassischer Burger Bun / Rindfleisch-Burger (200g) / Salat /
Tomate / Raclette Käse / karamellisierte Zwiebel / krosser Speck /
Basilikum-Mayonnaise*



Piatti principali / Hauptgänge

🌱 **Seitan ai funghi 34.50**
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 / aromatisierter Basmati-Reis

🍗 **Pollo 37.50**
Suprema di petto di pollo / carciofi / patate novelle / jus
Hähnchensuprême / Artischocken / neue Kartoffeln / Jus

Vitello 44.50
Piccata di vitello / risotto carnaroli Riserva Cà Vecchia allo zafferano / verdure di stagione
Kalbsfleisch-Piccata / Safran-Carnaroli-Risotto Cà Vecchia / Saisongemüse



Dalla griglia / Vom Grill



Gamberoni 39.50

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



Tonno 42.50

Tataki di tonno al rosa / crema di edamame /
verdure di stagione / riso basmati profumato
*Thunfisch-Tataki / Edamame-Creme /
Saisongemüse / 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 49.50

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

Contorni / Beilagen

Risotto zafferano / Safran Risotto	5
Risotto ai funghi porcini / Steinpilzrisotto	7
Riso basmati / Basmati Reis	5
Patate fritte / Pommes frites	5
Verdure di stagione / Saisongemüse	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

Carciofi special 24.50

Mozzarella fior di latte / carciofi / Guanciale / Pecorino

Mozzarella / Artischocken / Speck / Pecorino

Tenero 25

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

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



Pizze classiche

Focaccia 11.50

Classica al rosmarino

klassische Focaccia / Rosmarin



Margherita 16

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

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Öl EVO / Basilikum



Marinara 17

Pomodoro San Marzano / aglio / origano / olio EVO

San Marzano-Tomate / Knoblauch / Oregano / Öl EVO



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 /

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

Crudo 25

Pomodoro San Marzano / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / rucola / scaglie di Grana Padano

San Marzano-Tomate / Mozzarella / Rohschinken / 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



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
Salmone - Norvegia / Scozia
Polpo - Marocco

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