



RODOLFO

RESTAURANT & BAR

Benvenuti

Benvenuti al Ristorante Rodolfo, dove passato e presente si fondono per offrirvi un'esperienza culinaria unica. Questo luogo speciale vanta una storia dalle radici profonde, risalenti ad un antico convento, ancora oggi testimoniato dalla presenza all'esterno del portico con glicine secolare e dalla cantina storica di rara bellezza situata al piano inferiore della struttura.

Il Rodolfo fu fondato agli albori del '900 dalla famiglia Breetz come grotto rustico con vigneto annesso.

Waldis Ratti, ultimo discendente della famiglia Breetz a dirigere il ristorante, ha trasformato poi il Rodolfo in un'eccellenza eno-gastronomica riconosciuta per le sue proposte culinarie creative, diventando un punto di riferimento nel panorama ticinese.

Oggi il testimone è passato a Valentino e Domenico, che hanno rilevato la gestione del Rodolfo con il sogno di portare avanti la sua tradizione di eccellenza.

Accanto ai nostri due Chef, offrendo la sua preziosa esperienza, torna Waldis Ratti.

“I piatti della nostra carta sono un omaggio alla ricchezza del territorio ticinese e di quello italiano. Esaltiamo i prodotti locali attraverso una cucina che fonde tradizione e modernità. Le nostre materie prime sono selezionate con cura e attenzione, privilegiando la freschezza e la stagionalità, per garantire sapori autentici e memorabili.

Da non perdere il nostro storico Fritto Misto di Lago, un piatto che racconta da sempre la storia e la bellezza di queste terre.”

Valentino e Domenico

Ora rilassatevi e lasciatevi trasportare in questo viaggio culinario, con le proposte del nostro menù.



RODOLFO

RESTAURANT & BAR

Herzlich willkommen

Herzlich willkommen im Restaurant Rodolfo, wo Vergangenheit und Gegenwart miteinander verschmelzen, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dieser besondere Ort hat eine tief verwurzelte Geschichte, die auf ein altes Kloster zurückreicht, wovon noch heute im Aussenbereich die Arkaden mit jahrhundertealten Glyzinien und der historische Weinkeller von seltener Schönheit im unteren Stockwerk des Gebäudes zeugen.

Das Rodolfo wurde in den frühen 1900er Jahren von der Familie Breetz als rustikale Grotte mit einem angrenzenden Weinberg gegründet. Waldis Ratti, der letzte Nachkomme der Familie Breetz, der das Restaurant leitete, hat das Rodolfo dann in eine Spitzenadresse der Wein- und Esskultur verwandelt, die für ihre kreativen kulinarischen Vorschläge bekannt ist und zu einem Bezugspunkt im Tessiner Panorama wurde.

Heute ist der Staffelstab an Valentino und Domenico übergegangen, die die Leitung des Rodolfo übernommen haben, mit dem Traum, die Tradition der Vortrefflichkeit fortzuführen. Neben unseren beiden Köchen kehrt Waldis Ratti zurück und bringt seine wertvolle Erfahrung ein.

„Die Gerichte auf unserer Speisekarte sind eine Hommage an den Reichtum des Tessiner und des italienischen Territoriums. Wir heben die Güte der lokalen Produkte durch eine Küche hervor, die Tradition und Moderne miteinander verbindet. Unsere Rohstoffe werden mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit ausgewählt, wobei wir auf Frische und Saisonalität Wert legen, um authentische und unvergessliche Geschmackserlebnisse zu gewährleisten. Unverzichtbar ist unser historisches „Fritto Misto di Lago“, ein Gericht mit gemischtem Frittiertem aus dem See, das seit jeher von der Geschichte und der Schönheit dieser Gegend erzählt.“

Valentino und Domenico

Und jetzt entspannen Sie sich und lassen Sie sich auf diese kulinarische Reise mit den Angeboten auf unserer Speisekarte entführen.



RODOLFO

RESTAURANT & BAR

Welcome

Welcome to Ristorante Rodolfo, where past and present merge to offer you a unique dining experience. Steeped in history and tracing its origins back to an ancient monastery, the restaurant's past can still be witnessed today: from the centuries-old wisteria portico outside to the very beautiful historic wine cellar located on the lower floor of the building.

The Rodolfo was founded in the early 1900s by the Breetz family as a rustic grotto with adjoining vineyard. Waldis Ratti, the last descendant of the Breetz family to run the restaurant, transformed the Rodolfo into a place of food and wine excellence recognized for its creative culinary proposals, making it a reference point on the Ticino dining scene.

Today the baton has passed to Valentino and Domenico, who have taken over the management of the Rodolfo with the dream of carrying on its tradition of excellence. Waldis Ratti has returned to work alongside our two Chefs, offering his valuable experience.

"The dishes on our menu pay tribute to the rich heritage of Ticino and Italian cuisine. We celebrate local ingredients through dishes that blend tradition with modern innovation. Our raw materials are meticulously selected, prioritizing freshness and seasonality to ensure authentic and memorable flavours. Be sure to try our classic Fritto Misto di Lago, a dish of fried lake fish that captures the essence and beauty of these lands."

Valentino and Domenico

Now relax and let yourself be transported on a culinary journey through the offerings on our menu.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONAL DISHES

Frittura mista di pesce del Lago Maggiore con verdure e salvia in tempura e la sua salsa CHF 38.-

Fish Gemischter frittierter aus dem Lago Maggiore mit Gemüse und Salbei in tempura

Mixed Fried Lago Maggiore fish with vegetables and sage in tempura

Brasato con polenta ticinese CHF 38

Geschmorter Rindsbraten mit Polenta

Braised beef with Polenta

Ossobuco con risotto allo zafferano CHF 46.-

Kalbshaxe mit Safranrisotto

Ossobuco with saffron risotto

Tartare di manzo (CH) 210Gr preparata e servita al tavolo con pane della Vallemaggia e burro morbido affumicato del Gottardo CHF 48.-

*210 gr Rindstartar am Tisch zubereitet und serviert mit Brot aus dem Maggiatal
und geräuchert Gotthard-Butter*

*210 gr beef tartar prepared and served at the table with Vallemaggia bread
and soft smoked Gottardo Butter*

Sella di capriolo (CH) alla Baden Baden (min. 2 persone)

Sarà servita una piccola selezione di selvaggina con focaccia di benvenuto CHF 80.- / 90.-

Rehrücken mit seinen Beilagen (mind. 2 Personen)

Roe deer saddle with its sides (min. 2 people)

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

ANTIPASTI

VORSPEISEN

STARTERS

Uovo morbido su spuma di patate, porcino scottato e crumble di castagne CHF 22.-

Weiches Ei auf Kartoffelschaum, gebratenen Steinpilzen und Maronencrumble
Soft Egg on Potato foam, seared porcini mushrooms and chestnut crumble

Tartare di lago su terra al basilico, gel al mirtillo, maionese all'aglio nero e corallo nero CHF 24.-

Fisch Tartare auf Heidelbeergel, schwarzer Knoblauchmayonnaise und Koralle
Lake tartare on basil soil, blueberry gel, black garlic mayonnaise and coral

Carpaccio di cervo (CH-TI) con salsa cipriani, funghi finferli di stagione, fichi, mousse di parmigiano e nocciole CHF 24.-

Hirschcarpaccio mit Ciprianisauce, saisonalen Pfifferlingen, Feigen,
Parmesamousse und Haselnüsse
Venison Carpaccio with Cipriani sauce, seasonal chanterelle mushrooms and hazelnuts

Tartare di manzo (CH) 90 Gr tagliata al coltello, servita su midollo con burro del Gottardo, spugna al prezzemolo e tuorlo d'uovo CHF 34.-

90gr Rinder-Tartare ven hand geschnitten, serviert auf Knochenmark mit geräuchert
Gotthard- Butter Petersilienschaum und Eigelb
90gr Beef Tartare hand cut served on bone marrowand, with Gottardo Butter,
Parsley sponge and egg wolk

TAGLIERI

PLATTEN

PLATTERS

Tagliere misto di selvaggina 26.-

Gemischte Wildplatte
Mixed game Platter

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

CREME, ZUPPE, INSALATE

CREMES, SUPPEN, SALATE / CREAMS, SOUPS, SALADS

Crema di zucca e i suoi semi alla vaniglia, fonduta di caciocavallo e Di Saronno ridotto CHF 21.-

Kurbiskernsuppe mit Vanille, Caciocavallo-Fondue und reduziertem Di Saronno
Cream of pumpkin and its seeds with vanilla, caciocavallo fondue and reduced of Di Saronno

Vellutata di finferli e la sua chips, schiuma di latte, funghi e fichi semi dry CHF 23.-

Suppe aus saisonalen Pilzen und Chips, Milchschaum, semi dry Pilzen und sautierten Feigen
Cream of seasonal mushrooms and chips, milk foam, semi dry mushrooms and sauteed figs

Bisque d'astice e la sua chela con corallo al nero di seppia CHF 24.-

Hummerbiskuit und seine Schere mit Tintenfischtinte Koralle
Lobster bisque and its claw with cuttlefish ink coral

Insalata autunnale con spinacino, formaggio al blu del Ticino, mele, pere e la sua parte croccante, nocciole e melograno CHF 20.-

Herbstsalat mit Babyspinat, Tessiner Blauschimmelkäse, Apfel und Birnen
und deren knackigem Teil, Haselnüsse und Granatapfel
Autumn salad with baby spinach, Ticino blue cheese, apples and pears
and their crunchy part, hazelnuts and pomegranate

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES

Lasagnetta verde al ragù di cervo (CH-TI) CHF 26.-

Grüne Lasagne mit Hirschragout
Green lasagna with venison ragù

Risotto allo Zincarlin (formaggio ticinese) con porcini, aria di rosmarino e lime CHF 32.-

Risotto mit Zincarlin (Tessiner Käse) mit Steinpilzen, Rosmarin luft und Limette
Risotto with Zincarlin (Ticino Cheese) with Porcini mushroom, rosemary air and lime

*Promuovendo il Formaggio Zincarlin (prodotto presidio Slow Food) ci impegniamo a custodire
le culture gastronomiche locali e a risvegliare l'interesse per il cibo e i sapori del territorio.*



Tagliolino all'astice con beurre blanc e gel al limone CHF 36.-

Tagliolini mit Hummer, Beurre Blanc und Zitronengel
Tagliolini with lobster and lemon gel

Primo piatto vegetariano del giorno – Prezzo giornaliero

Vegetarischer erster Gang des Tages
Vegetarian first course of the day

SECONDI PIATTI PIATTI

ZWEITER GANG

SECOND COURSES

**Salmerino scottato su cremoso di patate al limone, verdure di stagione
e beurre blanc allo zafferano CHF 38.-**

*Gebratener Saibling auf cremigen Zitronenkartoffeln, Saisongemüse
und Safran-Beurre-Blanc*

*Seared char on creamy lemon potatoes, seasonal vegetables
and saffron beurre blanc*

**Racks di cinghiale (EU) alla milanese su polenta alla nocciola
e zucca arrostita CHF 40.-**

*Wildschweinrücken nach Mailänder Art auf Haselnusspolenta und gerösteter Kürbis
Milanese-style wild boar racks on hazelnut polenta and roasted pumpkin*

**Medaglioni di cervo (DE), salsa cumberland, gel all'uva,
castagne e purea di tuberi CHF 45.-**

*Hirschmedaillons, Cumberlandsaucе, Traubengelee, Maronen und Knollenpüree
Venison medallions, cumberland sauce, grape jelly, chestnuts and tuber puree*

Piatto vegetariano del giorno – Prezzo giornaliero

*Vegetarischer zweiter Gang des Tages
Vegetarian second course of the day*

FORMAGGI

KASE

CHEESES

**La nostra selezione di formaggi con marmellata di cipolle fatta in casa,
pan brioche e Miele (al momento in base alla scelta)**

*Unsere Käseauswahl mit hausgemachte Zwiebelmarmelade, Pan Brioche und Honig
(derzeit je nach Wahl)*

*Our cheeses selection with homemade onion marmelada, brioche bread and honey
(depending on choice)*

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

DOLCI

DESSERTS

Tarte-Tatin (di mele) tiepida e gelato vaniglia fatto in casa CHF 14.-

Warme Apfel-Tarte-Tatin und Vanilleeis hausgemacht

Warm applet arte-tatin and brandy vanilla ice cream

Bònet Langarolo (rum, caffè, amaretto) con terra di nocciole IGP (Alba), cioccolato bianco soffiato e cremoso all'amaretto CHF 14.-

Bònet Langarolo (Rum, Kaffee, Amaretto) mit Kakaopulver, geblasener weißer

Schokolade und cremig mit Amaretto

*Bonet alla Langarola (Rum, coffee, amaretto) with cocoa powder and blown white
chocolate creamy amaretto*

Semifreddo ai fichi, marron glacé, terra di cacao e meringhe CHF 15.-

Semifreddo mit Feigen, Glasierte Maronen, Kakaoerde und Baisers

Semifreddo with figs, marron glace, cocoa earth and meringues

Spugna ghiacciata al melograno con salsa al cioccolato fondente e yogurt, gel di pere e la sua chips CHF 15.-

Gefrorener Granatapfelbiskuit mit dunkler Schokoladen-Joghurt-Sauce,

Birnengel und Birnenchips

*Frozen pomegranate sponge with dark chocolate and yogurt sauce,
pear gel and its chips*

Consigliato abbinamento con calice di Moscato o di Passito.

Il nostro personale saprà consigliarvi.

Empfohlene Kombination mit einem Glas Moscato oder Passito.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Recommended pairing with a glass of Moscato or Passito.

Our staff will be able to advise you.

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff