



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.-

Gemischter-Seefisch frittiert 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

Galletto (FR) al cestello con la sua salsa, patate saltate e bouquet di verdure CHF 39.-

Poulet in Körpchen (FR) aus dem Korb mit Sauce, Kartoffeln und Gemüsebouquet
Roast cockerel (FR) with its sauce, potatoes and vegetable bouquet

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*

Costoletta di vitello (CH) panata con l'osso e chips di patate CHF 48.-

Panierte Kalbskotelett (CH) mit Knochen und Kartoffelchips
Veal cutlet (CH) breaded with bone and potato chips

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

Parmigiana di melanzane CHF 24.-

Auberginen-Parmigiana

Aubergine parmigiana

Tacos Rodolfo alla polenta rossa ticinese con baby lattuga, salsa formaggella, lucioperca, gel di pico de gallo CHF 24.-

„Tacos Rodolfo“ mit Tessiner Roter Polenta, Babysalat,

Formaggella-Sauce, Zander und Pico-de-Gallo-Gel

‘Tacos Rodolfo’ made with Ticino-style red polenta, served with baby lettuce,

Formaggella sauce, zander and pico de gallo gel

Tartare del Lago Maggiore con guazzetto di beurre blanc e basilico, gel al limone, maionese all’aglio nero CHF 25.-

Tartar vom Lago Maggiore mit Beurre-Blanc-Sauce und Basilikum, Zitronengel,

Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch

Lake Maggiore tartare with beurre blanc and basil sauce, lemon gel,

black garlic mayonnaise

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 hand geschnitten, serviert auf Knochenmark mit geräuchert

Gotthard-Butter Petersilienschaum und Eigelb

Beef tartare (CH) 90 g, cut with a knife, served on bone marrow with Gotthard butter,

parsley sponge and egg yolk

INSALATE

SALATE / SALADS

Insalata estiva con baby lattuga abbrustolita, finferli saltati e la loro polvere, fichi semi dry, melanzana confit, vinaigrette ai lamponi CHF 25.-

Sommersalat mit geröstetem Babysalat, sautierten Pfifferlingen und deren Pulver,

halbgetrockneten Feigen, Auberginen-Confit und Himbeer-Vinaigrette

Summer salad with roasted baby lettuce, sautéed chanterelles and chanterelle powder,

semi-dried figs, aubergine confit, and a raspberry vinaigrette

Insalata Rodolfo con songino, carne salada di anatra, melone, formaggio e aria di mandorle CHF 26.-

Rodolfo-Salat mit Feldsalat, gepökeltes Fleisch, Melone, Käse und Mandelcreme

Rodolfo salad with lamb's lettuce, salted duck meat, melon, cheese and almond foam

CREME, ZUPPE, INSALATE

CREMES, SUPPEN, SALATE / CREAMS, SOUPS, SALADS

Gazpacho con cherry confit, carne secca levantina e büscion di mucca alle erbe e fiori CHF 24.-

*Gazpacho mit kandierten Kirschtomaten, Trockner-fleisch aus levantina und Rinder-Büscion
mit Kräutern und Blüten*

Gazpacho with cherry confit, Levantine-style dried meat and beef jerky with herbs and flowers

Vichyssoise con trota di lago marinata e affumicata, cetriolo in osmosi e finferli CHF 24.-

*Vichyssoise mit marinierter und geräucherter Seeforelle,
Gürke in Osmose und Pfifferlingen*

*Vichyssoise with marinated and smoked lake trout, osmosis-treated cucumber
and chanterelle mushrooms*

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES

Ravioli d'anatra, il suo ragù, ciliegie e riduzione al Merlot ticinese CHF 30.-

*Hausgemachte Ravioli mit Entefüllung, ente ragù, Kirschen und einer Reduktion
aus Tessiner Merlot*

Duck ravioli, duck ragù, cherries and a Ticino Merlot reduction

Risotto alle rane mantecato al burro e parmigiano, crema di ortiche e salsa all'aglio nero CHF 31.-

*Risotto mit Froschschenkeln, verfeinert mit Butter und Parmesan, Brennesselcreme
und Sauce aus schwarzem Knoblauch*

*Risotto with frogs, finished with butter and Parmesan, served with a nettle cream
and black garlic sauce*

Tagliolini freschi in crema di peperone rosso arrosto, salsa nocciola, cardoncelli, gel di lamponi e crunch di pane della Valle Maggia al cacao CHF 32.-

*Frische Hausgemachte Tagliolini in einer Sauce aus gerösteten roten Paprikaschoten,
Haselnusscreme, Cardoncelli-Pilzen, Himbeeren-gel und knusprigen Brotwürfeln aus
dem Maggiatal mit Kakao*

*Fresh tagliolini in a sauce of roasted red peppers, hazelnut sauce, cardoncelli mushrooms,
raspberry coulis and a cocoa-flavoured Maggia Valley bread crumble*

Gnocchi di patate in crema di melanzana affumicata, fichi, salsa e aria di mandorle CHF 32.-

*Kartoffelgnocchi in einer Creme aus geräucherten Auberginen, Feigen, Sauce und Mandelaroma
Potato gnocchi in a smoked aubergine cream, with figs, sauce and almond foam*

SECONDI PIATTI PIATTI

ZWEITER GANG / SECOND COURSES

Maigret di anatra, salsa Cumberland, scalogno al porto e soffice di peperone rosso CHF 40.-

Entenbrust, Cumberland-Sauce, Schalotten in Portwein und eine cremige Füllung aus roten Paprikaschoten

Duck magret, Cumberland sauce, shallots in port, and a red pepper purée

Lucioperca con gazpacho bianco, uova di salmerino e patata dolce fondente CHF 42.-

Zander mit weißem Gazpacho, Saiblingrogen und zart schmelzender Süßkartoffel

Zander with white gazpacho, char roe and melt-in-the-mouth sweet potato

Ricciola di mare dripping di peperoni, beurre blanc al timo e millefoglie di patate CHF 44.-

Bernsteinmakrele mit Paprikasoße, Thymian-Beurre-Blanc und Kartoffel-Millefeuille

Kingfish with a pepper drizzle, thyme beurre blanc and potato mille-feuille

Entrecôte di manzo con salsa ai fichi e cipolle rosse, cardoncelli e purè di tuberi CHF 50.-

Rinderentrecôte mit Feigensauce und roten Zwiebeln, Cardoncelli-Pilzen und Knollenpüree

Beef entrecôte with fig and red onion sauce, cardoncelli mushrooms and root vegetable purée

FORMAGGI

KASE / CHEESES

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

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

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

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

Coffeemisù con finto chicco di caffè ripieno di crema al mascarpone, pan di spagna al caffè, namelaka al caffè, cioccolato e cacao amaro CHF 15.-

Coffeemisù mit einer mit Mascarponecreme gefüllten „Kaffeebohne“, Kaffee-Biskuit, Kaffee-Namelaka sowie Schokolade und Bitterkakao
Coffeemisù with a faux coffee bean filled with mascarpone cream, coffee sponge cake, coffee and chocolate namelaka, and unsweetened cocoa powder

Spugna ghiacciata al melone, crema di lime, gel alla menta e pepe della Valle Maggia CHF 15.-

Gefroener Schwamm auf melone geschmack, Limettencreme, Minzel und Pfeffer aus dem Maggital
Iced melon sponge, lime cream, mint gel and Maggia Valley pepper

Magnum fatto in casa al caprino dolce e miele ticinese, cioccolato bianco e liquirizia CHF 15.-

Hausgemachte Magnum-Eiscreme mit mildem Ziegenkäse und Tessiner Honig, weißer Schokolade und Lakritz
Homemade Magnum with mild goat's cheese and Ticino honey, white chocolate and liquorice

Semifreddo all'Hugo su sablè alla mandorla con gel di lamponi e rabarbaro servito con shot di sambuco e cetriolo CHF 15.-

Hugo-Semifreddo auf Mandel-Sablé, Himbeeren-gel, Rhabarber mit einem Shot aus Holundersirup und Gurke
Hugo semifreddo on an almond shortbread base, with raspberry gel, rhubarb, and a shot made from elderflower and cucumber

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.