

CARTA SETTEMBRE

SPEISEKARTE

SEPTEMBER

12:00 – 13:45 sul pranzo vengono serviti solo i piatti contrassegnati *
am Mittag werden nur die markierten Gerichte serviert

18:30 – 20:45



MENU DEL GIORNO

TAGESMENU

Menu completo (3 portate)

3 Gänge Menu komplett

CHF 60

Le singole portate possono essere ordinate anche separatamente

Die Gänge können gerne auch Einzeln bestellt werden

- Secondo disponibilità

- Nach Verfügbarkeit

INSALATE & ANTIPASTI FREDDI

SALATE & KALTE VORSPEISEN

Buffet d'insalata
con salse fatte in casa a scelta

Salat vom Buffet
mit hausgemachten Dressings nach Wahl

CHF 12

* Carpaccio di cervo con rucola, pomodorini ciliegia, scaglie di grana, profumato con vinaigrette alle erbe e olio al tartufo

Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanraspel, parfümiert mit Kräutervinaigrette und Trüffelöl

CHF 28

come primo/ als Vorspeise CHF 19

* Burrata con gallinacci alle erbe del giardino, pomodori ramati e basilico fresco, aceto balsamico ed olio d'oliva extra vergine ticinesi, pepe della Vallemaggia

Burrata Frischkäse, sautierte Pfifferlinge mit Gartenkräuter, Strauchtomaten mit frischem Basilikum, Balsamico Essig und Extra Vergine Olivenöl aus dem Tessin und Pfeffer aus der Vallemaggia

CHF 25

come primo/ als Vorspeise CHF 17

Carpaccio di Zucca con petto d'anatra affumicata in casa e funghi misti trifolati alle erbe del giardino

Kürbis Carpaccio mit selbst geräucherter Entenbrust und sautierte gemischte Pilze mit frischen Gartenkräuter

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 18

* Ventaglio di vitello con salsa tonnata tonno scottato alla barbabietola insalatina di pomodorini ciliegia

Fein geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Thunfischwürfel im Randen Mantel, Kirschtomaten-Salat

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 17

* Ventaglio di melone con fico fresco e prosciutto crudo di Parma

Melonenfächer mit frischer Feige und Parma Rohschinken

CHF 22

come primo/ als Vorspeise CHF 14

ZUPPE

- * Minestrone ticinese
- * Crema al pomodoro con pesto di basilico

Crema di zucca con funghi trifolati e tartufo estivo

Crema agli scampi con Gamberone flambato alla Vecchia Romagna

SUPPEN

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone»
Tomatecremesuppe mit Basilikumpesto
CHF 11
come principale / als Hauptgang CHF 18

Kürbiscremesuppe mit sautierten Pilzen und Sommertrüffel

Scampi Cremesuppe mit Vecchia Romagna flambierte Riesenkrevette
CHF 14
come principale / als Hauptgang CHF 24

PASTE

PASTA DI GRANO DURO
DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
DEI TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



- * Tagliatelle al basilico con pomodoro, pomodori ciliegia e Gallinacci alle erbe
- * Tagliatelle allo zafferano "bolognese"
- * Tagliatelle al peperoncino con pesto di basilico fatto in casa

Tagliatelle al naturale
con funghi porcini freschi*
*(secondo disponibilità del giorno)

TEIGWAREN

TEIGWAREN AUS HARTWEIZEN
AUS PRODUKTION
VON DEN TERRENI ALLA MAGGIA AUS ASCONA

Basilikum Bandnudeln mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Pfifferlinge mit frischen Kräutern

Saffran Bandnudeln mit Bolognese Sauce

Peperoncino Bandnudeln
mit hausgemachtem Basilikum Pesto
CHF 23
come primo / als Vorspeise CHF 15

Natürliche Bandnudeln
mit frischen Steinpilzen*
*(nach Verfügbarkeit des Tages)
CHF 30
come primo / als Vorspeise CHF 24

- * Ravioli al brasato di manzo e spinaci con burro e salvia e schiuma alla lavanda

Gefüllte Ravioli mit Rinderschmorbraten und Spinat an Salbeibutter mit Lavendel-Schaum
CHF 27
come primo / als Vorspeise CHF 19

RISOTTI

CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO
PER "CHEF"
LOCARNO 30.8.2019



Il nostro chef di cucina Antonio Nogueira, alla sua seconda partecipazione al campionato, ha vinto il titolo di Campione ticinese del risotto nella categoria degli chef di cucina professionisti.

Per il nostro chef questo premio è un onore e una conferma del grande lavoro svolto finora. Con piacere vi raccomandiamo di degustare un buon risotto.

Buon appetito!



IL RISOTTO VINCITORE / DER GEWINNER-RISOTTO

Risotto „Ticino“
al pomodoro con formaggino fresco al Blu

Risotto „Ticino“
mit Tomaten und Blauem tessiner Frischkäse

CHF 21
come primo / als Vorspeise CHF 15



RISOTTI

RISO NOSTRANO "LOTO"
PRODOTTO DAI
TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



RISOTTO

EINHEIMISCHER TESSINER REIS "LOTO"
PRODUZIERT VON DEN
TERRENI ALLA MAGGIA IN ASCONA

- * Risotto al Merlot del Ticino con chips di prosciutto crudo
 - * Risotto profumato all'arancia e lavanda
 - * Risotto alla zucca e funghi misti
 - * Risotto autunnale di verdure e funghi, rucola, pomodorini ciliegia
-
- * Risotto all'uva americana con büscion di capra
 - * Risotto agli aromi thailandesi con gamberone flambato
 - * Risotto al Gorgonzola e rose di Prosciutto Crudo di Parma
 - * SPECIALE di Ronco sopra Ascona
Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala con rondelle di luganighetta ticinese

- Risotto mit Tessiner Merlot und Rohschinken Chips
 - Orangen Risotto mit Lavendel
 - Kürbis Risotto mit gemischten Pilzen
 - Herbst-Risotto mit Gemüse und Pilzen, Rucola und Kirschtomaten
-
- Risotto mit Americano Trauben und weichem Tessiner Ziegenkäse
 - Thailändisch gewürztes Risotto und flambierter Riesenkrevette
 - Risotto mit Gorgonzola Käse und Rosetten vom Parma Rohschinken
 - SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona
Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala und Rondellen von tessiner luganighetta

CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

- * Risotto al pesto di tartufo estivo con scaglie di tartufo estivo (8-10gr.)
- * Risotto al pesto di pistacchio con guanciale di vitello (ca. 70gr.)
- * Risotto alle erbe con Gallinacci freschi (secondo disponibilità del giorno)
- * Risotto con funghi Porcini freschi* (secondo disponibilità del giorno)

- Risotto mit Sommertrüffelpesto und gehobeltem Sommertrüffel (8-10gr.)
- Risotto mit Pistazien-Pesto und geschmortem Kalbsbäckchen (ca. 70gr.)
- Kräuterrisotto mit frischen Pfifferlingen
*(nach Verfügbarkeit des Tages)
- Risotto mit frischen Steinpilzen
*(nach Verfügbarkeit des Tages)

CHF 28

come primo / als Vorspeise CHF 23

Un marchio di
Gastro Ticino per il riconoscimento
particolare di prodotti locali
sulla carta



Eine Marke von Gastro Ticino als
Auszeichnung für Lokale Produkte
auf der Speisekarte

PESCI FRESCHI

- * Filetto di trota salmonata del lago Maggiore al limone ed olio d'oliva con risotto alle erbe e verdure del giorno

Filetto di Branzino ai gallinacci freschi, con patate al prezzemolo e verdure del giorno

FRISCHE FISCHE

Lachsforellenfilet vom Lago Maggiore mit Zitronen-Olivenvinaigrette Kräuterrisotto und Tagesgemüse

CHF 33

Wolfsbarschfilet mit frischen Pfifferlingen, Petersilien-Kartoffeln und Tagesgemüse

CHF 42

CARNI

CHEF "Antonio" vi consiglia:

Filetto di manzo Angus "Rossini" (150gr.) con fegato d'anatra spadellato, confettura di cipolle rosse, jus di carne, patate novelle al forno e verdure del giorno

Filetto di manzo Angus (150gr.) con salsa al pepe della Vallemaggia, risotto alla parmigiana

- * Fracosta di manzo Angus (170gr.) con burro alle erbe, risotto alla parmigiana e verdure del giorno

- * Guancia di vitello brasato al Merlot (150gr.) con tagliatelle al burro e verdure del giorno

Supplemento 2° guancia da 150gr.

A PARTIRE DA 2 PERSONE

Sella di capriolo con salsa alla selvaggina, risotto alla zucca, cavolo rosso, castagne glassate e mela ai ribes (1 servizio)

CHEF "Antonio" empfiehlt:

Angus-Rinderfilet „Rossini“ (150gr.) mit sautierter Entenleber, konfierte rote Zwiebeln, Jus, neue Ofenkartoffeln und Tagesgemüse

CHF 55

Angus-Rinderfilet (150gr.) mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce, Parmesan Risotto

CHF 47

Entrecôte vom Angus Rind (170gr.) mit Kräuterbutter, Parmesan Risotto und Tagesgemüse

CHF 39

In Merlot und Kräutern geschmortes Kalbsbäckchen (150gr.), serviert mit Butternudeln und Tagesgemüse

CHF 41

Zuschlag 2. Kalbsbäckchen 150gr. CHF 20

AB 2 PERSONEN (ca. 250gr. pro Person) Rehrücken mit Wildsauce, Kürbis Risotto, Rotkraut, glasierte Maroni und glasierte Äpfel und Johannisbeeren Marmelade (1 Service)

CHF 49

per persona/pro Person

VEGETARIANO

- * Cordonbleu di melanzana farcito con pomodoro e mozzarella di bufala accompagnato dai contorni del giorno

VEGETARISCH

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate und Büffel Mozzarella, mit Tagesbeilagen

CHF 29

DOLCI / GELATI & FORMAGGI

SÜSSES / EIS & KÄSE

Crêpes Suzettes al Grand Marnier servito
con gelato alla vaniglia e lavanda

Crêpes Suzettes an Grand Marnier, serviert
mit Vanille-Lavendel Eis

CHF 13

Vermicelli di castagne con meringata e
gelato alla vaniglia

Kastanien Vermicelles mit Meringuen
und Vanille Eis

CHF 12

* Pera cotta al Merlot del Ticino
con gelato alla cannella

Merlot Birne nach Tessiner Art
mit Zimt-Eis

CHF 10

Tortino al cioccolato con cuore fondente e
gelato alla Farina Bona fatto in casa

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
und hausgemachtem Farina Bona Eis

CHF 14

* Coppa caffè gelato sbattuto "La Rocca"

Aufgeschlagener Eiskaffee
nach "La Rocca" Art

CHF 11.50

CHF 13

con Kirsch / mit Kirsch

* Macedonia di frutta fresca con gelato a
scelta

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Eis
oder Sorbet nach Wahl

CHF 8.50

CHF 11.50

con gelato / mit Eis

* Piatto di formaggi, scelta di formaggi
ticinesi ed italiani

Käseteller, Auswahl von tessiner und
italienischen Käsesorten

Normale / Normal (~100gr.) CHF 15

Piccolo / Klein (~60gr.) CHF 10