



La Rocca
R I S T O R A N T E
P A N O R A M I C O

Menu
Speisekarte

Orari d'apertura: 18.00 – 22.30
Öffnungszeiten:

Ordinazioni: 18.00 – 20.30
Bestellungen:

ANTIPASTI

CARPACCIO

Carpaccio di cervo con yogurt e ananas, mela e rapa rossa

✓ MILLEFOGLIE

Millefoglie di zucca con buscion di capra, croccante alle acciughe e castagne caramellate

✓ MELANZANA

Melanzana con soia, pomodoro e Spuma di Parmigiano Reggiano (caldo)

✓ INSALATINA

Insalata verde ticinese con semi di zucca e melograno

SCELTA DI SALSE FATTE IN CASA:
sambuco / Yogurt e aceto balsamico ticinese
maturato 18 mesi / Arancia-Senape
all'agresto ticinese / Italiana / Francese

ZUPPA

✓ ZUCCA

Crema di zucca con Popcorn e brunoise di cinghiale

PRIMI PIATTI

✓ TAGLIATELLE

Tagliatelle fatte in casa, funghi porcini e prezzemolo

PACCHERO

Pacchero al ragù di cinghiale, cavolfiore e caffè

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirsch mit Joghurt und Ananas, Apfel und rote Bete

Antipasto / Vorspeise CHF 25

Kürbis-Millefeuille mit Ziegenfrischkäse, Sardellen-Crunch und karamellisierten Kastanien

Antipasto / Vorspeise CHF 18

Aubergine mit Soja, Tomatensauce und Parmigiano Reggiano Schaum

(warm) Antipasto / Vorspeise CHF 22

Principale / Hauptgang CHF 28

Grüner Tessiner Salat mit Kürbiskernen und Granatapfel

Antipasto / Vorspeise CHF 12

AUSWAHL HAUSGEMACHTE DRESSINGS:

Holunder / Joghurt und 18 Monate gereifter Tessiner Balsamico / Orange mit Tessiner Verjus Senf / Italienisch / Französisch

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Popcorn und Wildschweinbrunoise

CHF 15

ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Bandnudeln, Steinpilze und Petersilie

Antipasto / Vorspeise CHF 23

Principale / Hauptgang CHF 30

Pacchero «Teigwarensorte aus Neapel» mit Wildschweinragout, Blumenkohl und Kaffee

Antipasto / Vorspeise CHF 22

Principale / Hauptgang CHF 29

RISOTTI

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

- ✓ **CASTAGNE FUNGHI E RIBES**
Risotto con castagne, funghi e Ribes

MERLOT & CRUDO
Risotto al Merlot del Ticino
con prosciutto crudo della mesolcina

- ✓ **RISOTTO GORGONZONA**
Risotto al Gorgonzola
con pere e noci

- ✓ **RISOTTO AI FUNGHI**
Risotto ai funghi porcini

- ✓ **UVA & BUSCION**
Risotto con uva americana
e buscion di capra

PORRI & GAMBERONI
Risotto con porri, gamberi
e mandorle

SPECIALE di Ronco sopra Ascona

GHELL
Risotto del Ghell allo zafferano e marsala con
rondelle di luganighetta ticinese

RISOTTI



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

Risotto mit Kastanien, Pilzen und
Johannisbeeren
Antipasto / Vorspeise CHF 18
Principale / Hauptgang CHF 24

Risotto mit Tessiner Merlot
und Rohschinken aus dem MisoX
Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

Risotto mit Gorgonzola,
Birnen und Nüsse
Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

Risotto mit Steinpilzen
Antipasto / Vorspeise CHF 26
Principale / Hauptgang CHF 34

Risotto mit Tessiner Americano Trauben
und Ziegenfrischkäse
Antipasto / Vorspeise CHF 18
Principale / Hauptgang CHF 24

Risotto mit Lauch, Riesenkrevetten
und Mandeln
Antipasto / Vorspeise CHF 26
Principale / Hauptgang CHF 34

SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona

Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala
und Rondellen von tessiner luganighetta
Antipasto / Vorspeise CHF 24
Principale / Hauptgang CHF 31

PRINCIPALI

HAUPTGÄNGE

CARNE

VITELLO (~140gr.)

Guanciale di vitello al merlot cotto a bassa temperatura con gnocchi al semolino e verdure del giorno

BLACK ANGUS (~150gr.)

Filetto Rio Black Angus Argentino, salsa al Porto, funghi Porcini, fonduta di patate e verdure del giorno

PESCE

✓ BRANZINO

Rotolini di filetto di branzino, nero di seppia, crema di broccoli e scalogno caramellato

✓ SOGLIOLA (~110gr.)

Filettini di Sogliola con salsa bouillabaisse, patate lesse e verdure del giorno

✓ BLACK TIGER (4pz)

Black Tiger alla piastra, salsa al whisky e birra leggermente piccante verdure mista agrodolce

Supplemento gamberone al pezzo

FLEISCH

Kalbsbäckchen in Merlot-Sauce gekocht bei niedriger Temperatur mit Griessgnocchi und Tagesgemüse

CHF 43

Argentinisches Rio Black Angus Filet, Portweinsauce, Steinpilze, Kartoffelfondue und Tagesgemüse

CHF 48

FISCH

Röllchen vom Wolfsbarschfilet, Tintenfischtinte, Brokkolicreme und karamellisierte Schalotte

CHF 42

Seezunge Filets mit Sauce Bouillabaisse, gedämpfte Kartoffeln und Tagesgemüse

CHF 44

Gegrillte Black Tiger Krevetten, Whiskysauce und leicht gewürztes Biergemüse

CHF 41

Zuschlag Garnelen pro Stück

CHF 7

DOLCI / FORMAGGI

PANNA COTTA

Panna cotta alla castagna con composta di fichi e zenzero

TORTINO

Tortino al cioccolato con gelato al mascarpone e zucca con salsa di ribes

CREPES SUZETTES

Crêpes Suzettes con gelato al popcorn e caramello con frutti di bosco freschi

ICECAFFÈ LA ROCCA

Caffè Glacè sbattuto secondo vecchia ricetta della casa

FORMAGGIO

Selezione di formaggi ticinesi con pane alla frutta fatto in casa

GELATI FATTI IN CASA

Farina bona,
Mascarpone e zucca,
Popcorn al caramello
Vaniglia Bourbon

SORBETTI FATTI IN CASA

Ciocolata 70%,
Limone BIO
Uva americana
Arancia BIO

DESSERT / KÄSE

Kastanien-Panna-Cotta mit Feigen-Ingwer-Kompott

CHF 15

Schokoladenküchlein mit Mascarpone und Kürbis-Eis und Johannisbeersauce

CHF 16

Crêpes Suzettes mit Karamell-Popcorn-Eis mit frischen Beeren

CHF 15

Geschlagener Eiskaffee nach altem Hausrezept

senza Kirsch / ohne Kirsch CHF 12.50

con Kirsch / mit Kirsch CHF 14.50

Selektion aus Tessiner-Käse mit hausgemachtem Früchtebrot

Grande / Gross (~150g) CHF 25

Normale / Normal (~100g) CHF 20

Piccolo / Klein (~60g) CHF 12

HAUSGEMACHTE EISCREMEN

Farina bona (tessiner Maismehl)
Mascarpone und Kürbis
Karamellpopcorn
Vanille Bourbon

Pallina / Kugel CHF 6.50

HAUSGEMACHTE SORBETS

Schokolade 70%,
BIO Zitrone,
Tessiner americano Trauben
BIO Orange

Pallina / Kugel CHF 6.50

Dichiarazione di provenienza
Herkunftsangabe
Declaration of provenance
Déclaration de provenance

Manzo, Rindfleisch, Beef, Bœuf	Svizzera (CH)
Pollo, Poulet, Chicken, Poulet	Ticino (CH)
Maiale, Schweinefleisch, Pork, Porc	Svizzera (CH)
Agnello, Lamm, Lamb, Agneau	Nuova Zelanda, Irlanda
Vitello, Kalb, Calf, Veaux	Svizzera (CH)
Pesce di lago, Süßwasserfisch, Pisson du lac, Lake fish	Lago Maggiore (CH)
Pesce di mare, Meeresfisch, Produits de la mer, Seafood	Chiedere al maître

Allergeni, Allergen, Allergène

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può rivolgersi al nostro capo servizio per ricevere le giuste informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear customer, our head service will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Lieber Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



In Ticino è vietata la vendita e il consumo di qualsiasi tipo di bevanda alcolica (birra, vino, superalcolici) ai minori di 18 anni.

Im Tessin ist der Verkauf und Konsum jeglicher Art von alkoholischen Getränken (Bier, Wein, Spirituosen) für Kinder unter 18 Jahren verboten.

In Ticino, the sale and consumption of any type of alcoholic beverage (beer, wine, spirits) is prohibited to children under 18 years of age.

Au Tessin, la vente et la consommation de tout type de boisson alcoolisée