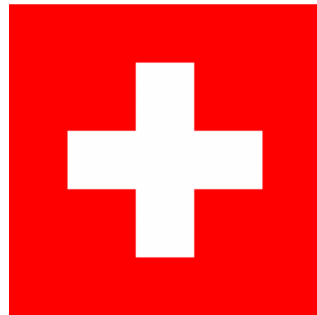


Speisekarte 1. August

Carta 1 agosto



Cena dalle 18:30 – ultimo ordine 20.30
Begrüßung ab 18.30Uhr – letzte Bestellung um 20.30Uhr



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

MENU 1° AGOSTO 2021

*

Sommersalat mit Pfirsich & Melone

Riesenkrevetten Süssauer

Insalata estiva con pesche e melone

Gamberoni all'agrodolce

*

Kleiner risotto parfümiert mit Orangen und Lavendel
mit marinierten Lachsrosetten

Risottino profumato all'arancia e lavanda

con rose di salmone marinato

*

Hausgemachtes Früchtesorbet mit Campari

Sorbetto alla frutta fatto in casa con Campari

*

Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Roastbeef all'inglese con salsa béarnaise

Gratin di patate e bouquet di verdure

*

Hausgemachte Cassata «Surprise»

(Spezial-Dessert zum Nationalfeiertag)

Cassata fatta in casa "sorpresa"

(dolce speciale per la festa nazionale)

*

Menu 5 portate

CHF 79

Menu 5 Gänge

CHF 79

Menu 4 portate

(senza risotto o sorbetto)

CHF 69

Menu 4 Gänge

(ohne Risotto oder Sorbet)

CHF 69

Menu 3 portate

(senza risotto e senza sorbetto)

CHF 60

Menu 3 Gänge

(ohne Risotto und ohne Sorbet)

CHF 60

Anzahl Menüs begrenzt (Menu Reservierung empfohlen)

Quantità menu limitata (consigliamo la prenotazione)

INSALATE & ANTIPASTI FREDDI

SALATE & KALTE VORSPEISEN

✓ Buffet d'insalata
con salse fatte in casa a scelta

Salat vom Buffet mit hausgemachten
Dressing nach Wahl

CHF 12

Duo di tonno
Ventaglio di vitello con salsa tonnata,
Tataki di tonno, capperi e pomodorini
ciliegia

Zweierlei vom Thunfisch
Fein geschnittener Kalbsbraten mit
Thunfischsauce, Thunfisch Tataki, Kapern
und Cherrytomaten

Tartar di tonno con "Mohito" d'avocado
con pane Vallemaggia tostato

Thunfischtartar & Avocado «Mohito»
mit getoastetem Vallemaggia Brot

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 17

✓ Burrata con pomodori ramati, aceto
balsamico ticinese ed olio d'oliva extra
vergine, pepe della Vallemaggia

Mozzarella mit flüssigem Kern "Burrata",
Strauchtomaten, Balsamico Essig aus dem
Tessin und Extra Vergine Olivenöl und
Pfeffer aus der Vallemaggia

✓ Auguria marinata al miele ticinese e
peperoncino fresco, con insalata
mediterranea alla feta e noci

Wassermelone mariniert mit Tessiner Honig
und frischem Peperoncino, Mediterraner
Feta Salat mit Nüssen

Insalata di pesche noci, noci miste, rucola e
cipollotti, citronette con gamberoni
flambati

Pfirsich-Nektarinen Salat mit gemischten
Nüssen, Rucola, Frühlingszwiebel und
flambierten Riesenkrevetten

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

ZUPPE

- ✓ Minestrone ticinese, chip di pane della Vallemaggia
- ✓ Gaspacho ticinese con dadini d'avocado e crostini di pane della Vallemaggia
- ✓ Frappé al pomodoro con gelato al basilico fatto in casa, chip di pane della Vallemaggia

Zuppa agrodolce fredda alle pesche, crostini di pane della Vallemaggia

Crema agli scampi con gamberone flambato alla Vecchia Romagna e popcorn di Amarante

SUPPEN

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone», Vallemaggiabrot-Chip

Tessiner Gaspacho mit Avocado Würfel und Vallemaggiabrot-Croutons

Tomatenfrappé mit hausgemachtem Basilikum-Eis, Vallemaggiabrot-Chip

Süsssaure Pfirsichkaltchale, Vallemaggiabrot-Croutons

come primo / als Vorspeise CHF 11
come principale / als Hauptgang CHF 18

Scampicremesuppe mit Vecchia Romagna flambierte Riesenkrevette und Amaranth-Popcorn

come primo / als Vorspeise CHF 14
come principale / als Hauptgang CHF 24

VEGETARIANO

- ✓ Cordonbleu di melanzana farcito con pomodoro e formaggio accompagnato dai contorni del giorno

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate und Käse, mit Tagesbeilagen

CHF 29
come primo / als Vorspeise CHF 21

VEGANO



Galletti di ceci su letto di lenticchie e verdure alla crema vegana

VEGETARISCH

Kichererbsen Puffer auf Linsen-Gemüse mit Veganer Cremesauce

come principale / als Hauptgang CHF 23
come primo / als Vorspeise CHF 16

RISOTTI

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



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

Risotto al Merlot del Ticino
con chips di prosciutto crudo

Risotto mit Tessiner Merlot
und Rohschinken Chips

✓ Risotto profumato all'arancia e lavanda

Orangen Risotto mit Lavendel

✓ Risotto estivo con brunoise di verdura,
rucola, pomodorini ciliegia

Sommer-Risotto mit Gemüse-Brunoise,
Rucola und Cherrytomaten

come principale / als Hauptgang CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

Risotto al Gorgonzola e composta di cipolle
rosse e rosette di Prosciutto Crudo

Risotto mit Gorgonzola-Käse und roten
Zwiebeln Kompott und Rohschinken-
Rosetten

Risotto Thai con gamberoni flambati

Thailändisches Risotto
mit flambierten Riesenkrevetten

come principale / als Hauptgang CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

SPECIALE di Ronco sopra Ascona

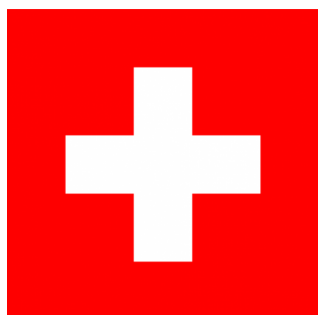
Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala
con rondelle di luganighetta ticinese

SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona

Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala und
Rondellen von tessiner luganighetta

come principale / als Hauptgang CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21



RISOTTO DEL 1° AGOSTO

1. AUGUST RISOTTO

Risotto „Svizzera“
al pomodoro con robiolino ticinese

Risotto „Schweiz“

mit Tomaten und tessiner Frischkäse „robiolino“

come principale / als Hauptgang CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

PASTE

✓ Tagliatelle fresche al basilico «crudaiola»
con verdure, pomodoro, rucola
e scaglie di parmigiano

Tagliatelle fresche
allo zafferano con salsa «bolognese»

✓ Tagliatelle fresche naturali
all' aglio, olio e peperoncino

TEIGWAREN

Frische Basilikum Bandnudeln «crudaiola»
mit gemischtem Rohgemüse, Tomaten,
Rucola, und Parmesanraspeln

Frische Saffran Bandnudeln
mit Bolognese Sauce

Frische Bandnudeln «natur»
mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen
Peperoncino

come principale / als Hauptgang CHF 26
come primo / als Vorspeise CHF 18

Ravioli farciti al brasato di manzo con
burro, salvia e pinoli su letto di spinaci
freschi

Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten
an Salbeibutter und Pinienkerne auf
frischem Spinatbett

come principale / als Hauptgang CHF 27
come primo / als Vorspeise CHF 19

PESCE & CARNE

Filetto di trota salmonata con salsa allo
zafferano e brunoise di verdure con riso
basmati

Tagliata di tonno, cotto rosa
alla mediterranea con Rucola,
pomodorini ciliegia, capperi e olive

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

Osso buco di vitello al forno
Risotto allo zafferano & verdure del giorno

FISCH & FLEISCH

Lachsforellenfilet mit Saffran-Sauce,
Gemüse-Brunoise und Basmati Reis

CHF 32

Tranchiertes Thunfischsteak, rosa gebraten
nach mediterrane Art mit Rucola,
Kirschtomaten, Kapern und Oliven

CHF 32

Rinderfilet (150gr.)
mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce,
Parmesanrisotto
& Auberginentartare

CHF 49

Kalbshaxe aus dem Ofen
Saffran Risotto und Tagesgemüse

CHF 39

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 hausgemachtem Vanille-Lavendel Eis
CHF 13

Semifreddo al cioccolato e ananas con croccante e Maraschino

Schokoladen-Ananas Halbgefrorenes mit Maraschino und Krokant
CHF 12

Millefoglie aperto alle albicocche

Offene Cremeschnitte mit frischen Aprikosen
CHF 12

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

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, und hausgemachtem Farina Bona Eis
CHF 13

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 o sorbetto 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

Gelati:

vaniglia, mocca, cioccolato, stracciatella fragola

Eiscreme:

Vanille, Mokka, Schokolade, Stracciatella Erdbeere

Sorbetti:

Limone, lampone e mango

Sorbets:

Zitrone, Himbeere und Mango
CHF 4.50

Gelati fatti in casa:

farina bona,
frutta esotica,
vaniglia-lavanda,
sorbetto all'ananas

Hausgemachte Eissorten:

Farina Bona,
Exotische Früchte,
Vanille-Lavendel,
Ananassorbet
CHF 5.50

liquore / Likör + CHF 4.00
panna / Rahm + CHF 2.00

Dichiarazione di provenienza
Herkunftsangabe
Declaration of provenance
Déclaration de provenance

| | |
|--|------------------------------|
| Manzo, Rindfleisch, Beef, Bœuf | Argentina, Uruguay, Paraguay |
| Maiale, Schweinefleisch, Pork, Porc | Svizzera (CH) |
| Agnello, Lamm, Lamb, Agneau | Nuova Zelanda, Irlanda |
| Vitello, Kalb, Calf, Veaux | Svizzera (CH) |
| Trota, Forelle, Trout, Truite | Italia, Francia |
| Gamberoni, Garnelen, Prawns, Crevettes | Vietnam, India |
| Tonno, Thunfisch, Tuna, Thon | Vietnam |

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 unser Team nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez del allergies et/ou d'intolérances, n'hésite 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 (bière, vin, spiritueux) est interdite aux enfants de moins de 18 ans.