CARTA APRILE
SPEISEKARTE APRIL

La Rocca
RISTORANTE
PANORAMICO

MENU DEL GIORNO

Menu completo (3 portate)

Le singole portate possono essere ordinate anche separatamente

- Secondo disponibilità

TAGESMENU

3 Gänge Menu komplett CHF 60

Die Gänge können gerne auch Einzeln bestellt werden

- Nach Verfügbarkeit

INSALATE & ANTIPASTI FREDDI

SALATE & KALTE VORSPEISEN

Buffet d'insalata
con salse fatte in casa a scelta

Salat vom Buffet mit hausgemachte 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 Kirschtomaten
CHF 26
come primo/ als Vorspeise CHF 17

Bouquet d'insalata, burratina all'aglio orsino spiedino di pomodori ciliegia e verdure croccanti

Salatbouquet, burrata-mozzarella mit frischem Bärlauch Pesto, Kirschtomaten-Spiess und Krokantes Gemüse
CHF 23
come primo/ als Vorspeise CHF 15

Asparagi verdi gratinati con salsa olandese fredda, prosciutto crudo e pomodorini ciliegia

Gratiniertem Grünem Spargeln mit kalter Sauce Hollandaise, Rohschinken und Kirschtomaten
CHF 23
come primo/ als Vorspeise CHF 15

ZUPPE — SUPPEN

Minestrone ticinese

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone»

Vellutata d'asparagi
e ragout d'asparagi

Samtige Spargelcremesuppe mit
Spargelragout

Crema al pomodoro con panna e basilico
fresco, chip di pane della Vallemaggia

Tomatencremesuppe mit Sahne und frische
Basilikum, Vallemaggiabrot-Chip

CHF 11
come principale / als Hauptgang CHF 18

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

Scampicremesuppe mit Vecchia Romagna
flambierte Riesenkrevette und
Amaranth-Popcorn

CHF 14
come principale / als Hauptgang CHF 24

PASTE — TEIGWAREN

Tagliatelle fresche al basilico "crudaiola"
con verdure, pomodoro, rucola e scaglie di
parmigiano

Frische Basilikum Bandnudeln «crudaiola»
mit gemischten Rohgemüse, Tomaten,
Rucola Salat und Parmesanraspel

Tagliatelle fresche allo zafferano
"bolognese"

Frische Saffran Bandnudeln mit Bolognese
Sauce

Tagliatelle fresche AOP
aglio, olio e peperoncino

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

CHF 26
come primo / als Vorspeise CHF 18

Ravioli giganti farciti agli asparagi,
su letto di ricotta e asparagi freschi

Gefüllte Riesen-Ravioli mit Spargelfüllung
an Spargel-Ricotta Sauce

CHF 29
come primo / als Vorspeise CHF 21

RISOTTI
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 alla fragola	Erdbeer-Risotto
Risotto profumato all'arancia e lavanda	Orangen Risotto mit Lavendel
Risotto primavera con brunoise di verdura, rucola, pomodorini ciliegia	Frühlingsrisotto mit gemischte Gemüsewürfel, Rucolasalat und Kirschtomaten CHF 21 come primo / als Vorspeise CHF 15
Risotto all'aglio orsino con rosette di Bresaola	Bärlauch-Risotto & Bresaola Trockenfleisch
Risotto al Gorgonzola e composta di cipolle rosse e rosette di Prosciutto Crudo	Risotto mit Gorgonzola-Käse und roten Zwiebeln Kompott und Schinken-Rosetten
Risotto alla barbabietola con robiolino piccante	Randen-Risotto mit leicht Pikantem Tessiner Robiolino Frischkäse CHF 26 come primo / als Vorspeise CHF 21
Risotto Thai con gamberoni flambati	Thailändisches Risotto mit flambierten Riesenkrevetten CHF 29 come primo / als Vorspeise CHF 24
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 CHF 28 come primo / als Vorspeise CHF 23

PESCE & CARNE

Filetto di trota salmonata impanata alle erbe e limone, verdure del giorno riso basmati

Filetto di manzo “Origine” Svizzero di bovino da pascolo (150gr.) con salsa al pepe della Vallemaggia, cipolle rosse caramellate al miele di Ronco, asparagi verdi ed il suo risotto

250gr.– secondo disponibilità

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

FISCH & FLEISCH

Lachsforellenfilet mit Tessinerbrot-Zitronen-Kräuterpanade, Tagesgemüse und Basmati Reis

CHF 32

Schweizer „Origine“ Weidrinderfilet (150gr.) mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce, mit Honig von Ronco Karamellisierte rote Zwiebeln, Grünem Spargel und Spargel-Risotto

CHF 57

250gr.– nach Verfügbarkeit

CHF 69

Kalbshaxe aus dem Ofen
Saffran Risotto und Tagesgemüse

CHF 39

VEGETARIANO

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

VEGETARISCH

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate und Käse, mit Tagesbeilagen

CHF 29

come primo / als Vorspeise CHF 21

VEGANO

Couscous alla barbabietola con verdure di stagione e salsa al curry

VEGAN

Randen Couscous mit Saisongemüse und Curry Sauce

CHF 23

come primo / als Vorspeise CHF 16

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

Mille foglie alle fragole

Erdbeer-Cremeschnitte

CHF 13

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

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, und hausgemachtem Farina Bòna 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

Dichiarazione di provenienza
Herkunftsangabe
Declaration of provenance
Déclaration de provenance

Manzo, Rindfleisch, Beef, Bœuf	Svizzera (CH)
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 nach unseren Lebensmitteln und unsere 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.