

# CARTA ESTIVA SOMMERKARTE

Orari d'apertura: ore 18:00 – ore 22.30

Ordinazioni: ore 18:00 – ore 20:30

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. Dovuto alla pandemia l'evento del 2020 è stato annullato, motivo per cui Antonio è tutt'ora il campione in carica. 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!

TESSINER RISOTTO MEISTERSCHAFT FÜR "KÜCHENCHEFS" LOCARNO 30.8.2019

Unser Küchenchef Antonio Nogueira, hat den 1. Platz an der Tessiner Risotto Meisterschaft in der Kategorie der Küchenchefs geholt und ist somit Träger des Titels «Tessiner Risotto Meister». Aufgrund der Corona Pandemie ist die Veranstaltung 2020 abgesagt worden und somit ist er zurzeit immer noch amtierender Meister. Es ist eine grosse Ehre und eine Bestätigung für Ihn für die bisher geleistete Arbeit. Es ist uns daher eine grosse Freude Ihnen unser gutes Risotto zum Degustieren empfehlen zu dürfen. Guten Appetit!

Öffnungszeiten: 18.00Uhr – 22:30Uhr

Bestellungen: 18:00Uhr-20:30Uhr



## 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 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

## 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

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

## VEGETARIANO

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

## 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

CHF 11

come principale / als Hauptgang CHF 18

Scampicremesuppe mit Vecchia Romagna flambierte Riesenkrevette und Amaranth-Popcorn

CHF 14

come principale / als Hauptgang CHF 24

## 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

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 18

Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten an Salbeibutter und Pinienkerne auf frischem Spinatbett

CHF 27

come primo / als Vorspeise CHF 19

## VEGETARISCH

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate und Käse, mit Tagesbeilagen

CHF 29

come primo / als Vorspeise CHF 21

## 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

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

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

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

## PESCE & CARNE

## FISCH & FLEISCH

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

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

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

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

CHF 32

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

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

CHF 49

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

Kalbshaxe aus dem Ofen  
Saffran Risotto und Tagesgemüse

CHF 39

## VEGANO



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

## VEGAN

Kichererbsen Puffer auf Linsen-Gemüse  
mit Veganer Cremesauce

CHF 23

come primo / als Vorspeise CHF 16

## RISOTTI DELLA SETTIMANA

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



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

Ogni giorno prepariamo un risotto speciale  
che potete ordinare in sostituzione ad una  
portata del menu del giorno oppure ordinare  
singolarmente.

Jeden Tag bereiten wir für Sie ein  
Spezialrisotto zu als Ersatz eines Gangs des  
Tagesmenüs oder auch einzeln bestellbar.

### LUNEDÌ

Risotto al Limone e Robiolino

### MONTAG

Zitronenrisotto und Robiolino Frischkäse

### MARTEDÌ

Risotto alla rucola e rosetta di salmone  
marinato in casa

### DIENSTAG

Risotto mit Rucola und marinierten  
Lachsrosetten

### MERCOLEDÌ

Risotto all'albicocca  
con formaggio fresco in fiocchi

### MITTWOCH

Aprikosenrisotto mit Hüttenkäse

### GIOVEDÌ

Risotto al pomodoro e gnocchetti di  
mascarpone

### DONNERSTAG

Tomatenrisotto mit Marscarpone-Klösschen

### VENERDÌ

Risotto profumato all'arancia e lavanda  
con pezzetti di Gamberoni

### FREITAG

Orangerisotto mit Lavendel  
mit geschnetzelter Riesenkrevetten

### SABATO

Risotto agli spinaci e gnocchetti di ricotta

### SAMSTAG

Spinatrisotto mit Ricotta Knödel

### DOMENICA

Risotto al profumo di scampi  
con Gamberone

### SONNTAG

Risotto aromatizzato mit Scampi  
und Riesenkrevette

CHF 26.- Piatto principale  
CHF 21.- Antipasto

CHF 26.- Hauptgangportion  
CHF 21.- Vorspeise

## DOLCI / GELATI & FORMAGGI

## SÜSSES / EIS & KÄSE

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

Semifreddo al cioccolato e ananas con croccante e Maraschino

Millefoglie aperto alle albicocche

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

Coppa caffè gelato sbattuto "La Rocca"

Macedonia di frutta fresca con gelato o sorbetto a scelta

Piatto di formaggi, scelta di formaggi ticinesi ed italiani

### *Gelati:*

vaniglia, mocca, cioccolato, stracciatella fragola

### *Sorbetti:*

Limone, lampone e mango

### *Gelati fatti in casa:*

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

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

CHF 13

Schokoladen-Ananas Halbgefrorenes mit Maraschino und Krokant

CHF 12

Offene Cremeschnitte mit frischen Aprikosen

CHF 12

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, und hausgemachtem Farina Bona Eis

CHF 13

Aufgeschlagener Eiskaffee nach "La Rocca" Art

CHF 11.50

CHF 13

con Kirsch / mit Kirsch

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl

CHF 8.50

CHF 11.50

con gelato / mit Eis

Käseteller, Auswahl von tessiner und italienischen Käsesorten

Normale / Normal (~100gr.) CHF 15

Piccolo / Klein (~60gr.) CHF 10

### *Eiscreme:*

Vanille, Mokka, Schokolade, Stracciatella Erdbeere

### *Sorbets:*

Zitrone, Himbeere und Mango

CHF 4.50

### *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 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 (bière, vin, spiritueux) est interdite aux enfants de moins de 18 ans.*