

CARTA APRILE

SPEISEKARTE APRIL

Liebe Gäste,
aufgrund der aktuellen Corona Regeln servieren wir in 2 Abschnitten, wir bitten Sie daher in der ersten halben Stunde des Abschnittes einzutreffen, in dem Sie reserviert haben, damit wir Ihnen einen angenehmen Service garantieren können.

Cari ospiti,
causa disposizioni COVID serviamo in doppia rotazione, vi preghiamo quindi gentilmente di arrivare nella prima mezz'ora del turno in cui avete riservato per potervi garantire un servizio piacevole e curato.

1er Service/1° servizio: 18:00-20:00

2er Service/2° servizio: 20:00-22:00



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 Einzel 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 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

✓ Mozzarella di bufala con pomodori ramati e
basilico fresco, aceto balsamico ed olio
d'oliva extra vergine ticinesi, pepe della
Vallemaggia

Büffelmozzarella, Strauchtomaten mit
frischem Basilikum, Balsamico Essig und
Extra Vergine Olivenöl aus dem Tessin und
Pfeffer aus der Vallemaggia

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

- ✓ Minestrone ticinese
- ✓ Crema di cavolfiore con bruschetta al pomodoro e basilico
- ✓ Crema al pomodoro con panna e basilico fresco, chip di pane della Vallemaggia

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

SUPPEN

- Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone»
- Blumenkohlcremesuppe mit Tomaten-Basilikum Bruschetta
- Klare Gemüsesuppe nach Bauern Art
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

PASTE

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



- ✓ Tagliatelle al basilico “crodaiola” con pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano
- Tagliatelle allo zafferano “bolognese”
- ✓ Tagliatelle al peperoncino con aglio, olio e peperoncino

TEIGWAREN

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

- Basilikum Bandnudeln mit Tomaten, Rucola Salat und Parmesanraspel
- Saffran Bandnudeln mit Bolognese Sauce
- Peperoncino Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncino
CHF 23
come primo / als Vorspeise CHF 15

Ravioli al brasato di manzo e spinaci con burro e salvia su crema di rapanelli

- Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten und Spinat an Salbeibutter auf Radieschencreme
CHF 27
come primo / als Vorspeise CHF 19

- ✓ Pasta del giorno con verdure fresche

- Tagesteigwaren mit frischem Gemüse
CHF 19
come primo / als Vorspeise CHF 14

RISOTTI

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



Risotto al Merlot del Ticino
con chips di prosciutto crudo

✓ Risotto profumato all'arancia e lavanda

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

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

Risotto Thai con gamberoni flambati

SPECIALE di Ronco sopra Ascona

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

PESCE & CARNE

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

Filetto di manzo (150gr.)
con salsa al pepe della Vallemaggia,
asparagi verdi ed il suo risotto

VEGETARIANO

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

RISOTTI

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

Risotto mit Tessiner Merlot
und Rohschinken Chips

Orangen Risotto mit Lavendel

Frühlings-Risotto mit Gemüse-Brunoise,
Rucola und Kirschtomaten

CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

Risotto mit Gorgonzola-Käse und roten
Zwiebeln und Parmaschinken-Rosetten

Thailändisches Risotto
mit flambierten Riesenkrevetten

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona

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

CHF 35

come primo / als Vorspeise CHF 27

FISCH & FLEISCH

Lachsforellenfilet vom Lago Maggiore
mit Saffran-Sauce, Gemüse-Brunoise und
Basmati Reis

CHF 31

Rinderfilet (150gr.)
mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce,
Grünem Spargeln und Spargeln Risotto

CHF 47

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

Tiramisù alla fragola

Erdbeer-Tiramisù

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

RISOTTI DELLA SETTIMANA

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



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

LUNEDÌ

Risotto al Limone e Robiolino

MARTEDÌ

Risotto all'aglio orsino e rosetta di salmone affumicato in casa

MERCOLEDÌ

Risotto alla fragola con fragole fresche

GIOVEDÌ

Risotto al pomodoro e gnocchetti di mascarpone

VENERDÌ

Risotto profumato all'arancia e lavanda

SABATO

Risotto agli asparagi e prosciutto crudo

DOMENICA

Risotto al profumo di scampi con Gamberone

CHF 26.- Hauptgangportion
CHF 21.- Vorspeise

RISOTTI DER WOCHE

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

Jeden Tag bereiten wir für Sie einen Spezial Risotto zu als Ersatz ein Gang des Tagesmenüs oder auch einzeln bestellbar.

MONTAG

Risotto mit Zitrone und Robiolino
Frischkäse

DIENSTAG

Bärlauchrisotto mit selbstgeräucherte
Lachsrosetten

MITTWOCH

Erdbeer Risotto mit frischen Erdbeeren

DONNERSTAG

Tomatenrisotto mit Marscarpone-Kugeln

FREITAG

Risotto all'arancia e lavanda con gamberetti

SAMSTAG

Spargel Risotto mit Rohschinken

SONNTAG

Risotto parfümiert mit Scampi
und Riesenkrevette

CHF 26.- Hauptgangportion
CHF 21.- Vorspeise