

CARTA MAGGIO

SPEISEKARTE MAI

12:00 – 13:45 sul pranzo vengono serviti solo i piatti contrassegnati *
am Mittag werden nur die markierten Gerichte serviert *

18:30 – 20:45



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 hausgemachten Dressings nach Wahl

CHF 12

* Carpaccio di manzo Angus marinato alla limonette al rosmarino con rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana

Mit Zitronen-Rosmarin Vinaigrette
mariniertes Angus-Rindscarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspel

CHF 28

come primo/ als Vorspeise CHF 19

* 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

Terrina di verdure alle verdure grigliate e salsa alle erbe e Mascarpone

Gemüseterrine aus gegrilltem Gemüse mit Mascarpone-Kräutersauce

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

Duo di tonno

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

Zweierlei vom Thunfisch

Fein geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Thunfisch Tataki und Kirschtomaten

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 17

* Ventaglio di melone con rose di fragole e Prosciutto crudo di Parma

Melonenfächer mit Erdbeer-Rose und Parma Rohschinken

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

ZUPPE

SUPPEN

- * Minestrone ticinese
- * Gazpacho Ticinese
con chips di pane Vallemaggia
- * Essenza di pomodoro
con quenelle di ricotta

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone»
Kalte Gemüsesuppe nach Tessiner Art
mit Valle Maggia Chips
Klare Tomatenessenz
mit Ricotta Knödel

CHF 11

come principale / als Hauptgang CHF 18

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

Scampicremesuppe mit Vecchia Romagna
flammierte Riesenkrevette und
Amaranth-Popcorn

CHF 14

come principale / als Hauptgang CHF 24

PASTE

TEIGWAREN

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



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

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

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 e schiuma alla lavanda

Gefüllte Ravioli mit Rinderschmorbraten
und Spinat an Salbeibutter mit Lavendel-
Schaum

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 alle erbe del nostro giardino
- * Risotto al pomodoro con pomodorini ciliegia, basilico fresco e mascarpone
- * Risotto primavera con brunoise di verdura, rucola, pomodorini ciliegia

- * Risotto alla verbena con rosette di salmone affumicato in casa
- * Risotto alla Fragola con Buscion
- * Risotto agli asparagi con rose di Bresaola
- * Risotto all'infusione di scampi con gamberone flambato
- * Risotto all'arancia con trota salmonata affumicata in casa
- * Risotto agli aromi thailandesi e miele di Ronco con gamberone flambato
- * Risotto al Gorgonzola e rose di Prosciutto Crudo di Parma
- * Risotto al pesto di pistacchio con petto di anatra affumicato in casa

- * SPECIALE di Ronco sopra Ascona
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 Tessiner Merlot und Rohschinken Chips
- Orangen Risotto mit Lavendel
- Risotto mit Kräutern aus unserem Garten
- Tomaten Risotto mit Kirschtomaten, Basilikum und Mascarpone
- Frühlings-Risotto mit Gemüse-Brunoise, Rucola und Kirschtomaten

CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

- Eisenkraut Risotto mit selbst geräucherten Lachsrosetten
- Erdbeeren Risotto mit tessiner Frischkäse
- Spargel Risotto mit Rosetten von Bresaola Trockenfleisch
- Risotto mit Infusion von Scampi und flambierter Riesenkrevette
- Orangen-Risotto mit selbst geräucherte Lachsforelle
- Thailändisch gewürztes Risotto mit Honig aus Ronco und flambierter Riesenkrevette
- Risotto mit Gorgonzola Käse und Rosetten vom Parma Rohschinken
- Risotto mit Pistazien-Pesto und selbst geräucherter Entenbrust

- 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

Un marchio di
Gastro Ticino per il riconoscimento
particolare di prodotti locali
sulla carta



Eine Marke von Gastro Ticino als
Auszeichnung für Lokale Produkte
auf der Speisekarte

PESCI FRESCHI

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

Tagliata di Tonno leggermente scottato su letto di lenticchie alla ticinese con rucola e scaglie di parmigiano

* Filetto di branzino alla mediterranea con risotto al limone e verdure

FRISCHE FISCHE

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

CHF 33

Transchiertes Thunfischsteak leicht gebraten auf Linsen nach Tessiner Art mit Rucola und Parmesanraspel

CHF 42

Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit Zitronen Risotto und Gemüse

CHF 42

CARNI

CHEF "Antonio" vi consiglia:
Filetto di manzo "Rossini" (150gr.) con risotto al Merlot e verdure del giorno

Filetto di manzo (150gr.) con salsa al pepe della Vallemaggia, Risotto agli asparagi

* Entrecôte di manzo (170gr.) con burro alle erbe, risotto alla parmigiana e verdure del giorno

Paillard di Vitello con Jus al miele di Ronco, Rösti di patate e verdure del giorno

FLEISCH

CHEF "Antonio" empfiehlt:
Rinderfilet „Rossini“ (150gr.) mit Risotto an Tessiner Merlot und Tagesgemüse

CHF 55

Rinderfilet (150gr.) mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce, Spargel-Risotto

CHF 47

Entrecôte vom Rind (170gr.) mit Kräuterbutter, Parmesan Risotto und Tagesgemüse

CHF 39

Kalbspaillard mit Kalb Jus mit Honig aus Ronco, Rösti und Tagesgemüse

CHF 42

VEGETARIANO

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

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

* Cheesecake al limone
con fragole marinate

Zitronen Käsekuchen
mit marinierten Erdbeeren

CHF 13

* Semifreddo al basilico
e pepe della Vallemaggia

Halbgefrorenes aus Basilikum
und Vallemaggia Pfeffer

CHF 14

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