

# CARTA AUTUNNO

# HERBSTKARTE

Orari d'apertura: ore 18:30 – ore 22.30

Ordinazioni: ore 18:30 – 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: 18.30Uhr – 22:30Uhr

Bestellungen: 18:30Uhr-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

Carpaccio di cervo con olio al tartufo e  
funghi trifolati con erbe e noci

Hirsch-Carpaccio mit Trüffelöl und sautierte  
gemischte Pilze, Gartenkräuter und Nüsse

Gnocchetti di ricotta e zucca e pinoli con  
roastbeef di capriolo

Ricotta Frischkäse mit Kürbis und  
Pinenkerne, Roastbeef vom Reh

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 17

✓ Carpaccio di zucca con i fughi trifolati e  
rucola

Kürbis-Carpaccio mit sautierten gemischten  
Pilzen und Rucola

Su richiesta con l'aggiunta di strisce di  
petto d'anatra affumicata

Auf Anfrage mit geräucherte Entenbruststreifen.

Suppl. / Zuschlag CHF 3 / 5

✓ 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

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

## ZUPPE

✓ Minestrone ticinese, chip di pane della Vallemaggia

✓ Crema di zucca con semi di zucca caramellati

Zuppa ai fughi misti con erbetto del giardino

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

## SUPPEN

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone», Vallemaggiabrot-Chip

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskerne

Klare Suppe mit gemischten Pilzen und Gartenkräuter

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

✓ Tagliatelle fresche ai funghi porcini trifolati

✓ Tagliatelle fresche allo zafferano con salsa "bolognese"

✓ Tagliatelle fresche naturali all'aglio, olio e peperoncino

## TEIGWAREN

Frische Bandnudeln mit gemischten Pilzen und Gartenkräuter

Frische Saffran Bandnudeln mit Bolognese Sauce

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

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

CHF 27

come primo / als Vorspeise CHF 19

### Secondo disponibilità del giorno

Taglierini ai fughi porcini freschi con jus al burro ed erbetto del giardino

### Nach Verfügbarkeit des Tages

Feine Bandnudeln mit frischen Steinpilzen an Butter-Kräuterjus

CHF 35

come primo / als Vorspeise CHF 25

## RISOTTI

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



## RISOTTI

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 autunnale con brunoise di verdura,  
pomodorini ciliegia e funghi

Herbst-Risotto mit Gemüse-Brunoise,  
Cherrytomaten und Pilze

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

### 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

CHF 32

Guanciale di vitello brasato al Merlot  
(150gr.) con risotto al pistacchio  
e verdure del giorno

In Merlot und Kräutern geschmortes  
Kalbsbäckchen (150gr.), serviert mit  
Pistazienrisotto und Tagesgemüse

CHF 45

Filetto di manzo Angus (150gr.)  
con salsa al pepe della Vallemaggia,  
funghi misti, risotto alla parmigiana

Angus Rinderfilet (150gr.)  
mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce,  
gemischte Pilze, Parmesanrisotto

CHF 49

- secondo disponibilità filetto da 200gr.

- nach Verfügbarkeit Filet 200gr.


CHF 58

Ossobuco di vitello al forno  
Risotto alla zucca & verdure del giorno

Kalbshaxe aus dem Ofen  
Kürbis-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

## VEGANO



Galletti di ceci su letto di lenticchie e verdure alla crema vegana e funghi trifolati in olio d'oliva ed erbette

## VEGAN

Kichererbsen Puffer auf Linsen-Gemüse mit Veganer Cremesauce und in Olivenöl und Gartenkräuter sautierte gemischte Pilze

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 salmone marinato in casa

### DIENSTAG

Risotto mit Rucola und marinierten Lachsrossetten

### MERCOLEDÌ

Risotto al tartufo e vecchia Romagna

### MITTWOCH

Trüffelrisotto mit Vecchia Romagna

### GIOVEDÌ

Risotto al pomodoro e gnocchetti di mascarpone

### DONNERSTAG

Tomatenrisotto mit Mascarpone-Klösschen

### VENERDÌ

Risotto alla zucca e funghi

### FREITAG

Kürbisrisotto mit gemischten Pilzen

### SABATO

Risotto al pistacchio e anatra affumicata

### SAMSTAG

Pistazien Risotto mit geräucherte Entenbruststreifen

### DOMENICA

Risotto al Gamberone con profumo di scampi

### SONNTAG

Risotto und Riesenkrevette aromatisiert mit Scampi

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 alle castagne fatto in casa

Crêpes Suzettes an Grand Marnier, serviert mit hausgemachtem Kastanien Eis

CHF 13

Pera Williams al vino bianco e vaniglia con sorbetto all'uva americana fatto in casa

Williams-Birne in Weisswein und Vanille gekocht, mit hausgemachtem Americano Trauben Eis

CHF 12

Vermicelli alla castagna con gelato vaniglia

Kastanien Vermicelles mit Meringues und Vanilleeis

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

Grande / Gross (~150gr.) CHF 18

Normale / Normal (~100gr.) CHF 15

Piccolo / Klein (~60gr.) CHF 10

*Gelati:* vaniglia, mocca, cioccolato, stracciatella, fragola

*Eiscreme Sorten:* Vanille, Schokolade, Mokka, 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'uva americana

*Hausgemachte Eissorten:*

Farina Bona, Exotische Früchte, Vanille-Lavendel, Americano Traubensorbet

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.*