

# Ristorante della Carra`

*PROVENIENZA CARNI:*

*SVIZZERA, ITALIA, FRANCIA, IRLANDA, SVEZIA*

*PROVENIENZA PESCE DI MARE:*

*MEDITERRANEO, ADRIATICO,  
ATLANTICO*

*PROVENIENZA PESCE DI LAGO:*

*SVIZZERA*

*PESCE CRUDO:*

*IL PESCATO DESTINATO ALLA  
CONSUMAZIONE A CRUDO È TRATTATO  
CON LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO DI  
TEMPERATURA*

*DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO  
PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI  
INDESIDERATE SONO OTTENIBILI DAL  
PERSONALE*



Il ristorante della Carrà è lieto di accogliervi  
in un ambiente rustico ed elegante nel cuore di Ascona.

**La cucina è passione.**

Amore per le materie prime  
Scelta accurata di ogni ingrediente  
Stagionalità e freschezza dei prodotti  
Tutto fatto in casa

La filosofia del ristorante della Carrà è del tutto fatto in casa,  
usando materie prime fresche, di stagione e di alta qualità.

La pasta, le salse, il pane, i grissini e i dolci  
vengono preparati dalla cucina del ristorante.

L'utilizzo di materie prime fresche e di altissima qualità  
(dalle carni ai pesci, dalle verdure alle farine)  
sono fondamentali per la creazione di proposte gastronomiche d'eccellenza  
che soddisfano le aspettative dei palati più ricercati ed esigenti

*Das Ristorante della Carrà freut sich, Sie in rustikal-eleganter  
Atmosphäre mitten im Herzen von Ascona zu verwöhnen.*

***Kochen ist Leidenschaft.***

*Liebe für die Rohprodukte  
Akkurate Auswahl jeder Zutat  
Saisonalität und Frische der Produkte  
Alles im Haus zubereitet*

*Die Philosophie des Restaurants Carrà lautet: alles hausgemacht,  
mit frischen, saisonalen und hochwertigen Ausgangsprodukten.*

*Von den Teigwaren über Saucen, Brote, Grissini bis hin zu den Desserts  
wird alles in unserer Restaurantküche zubereitet.*

*Die Verwendung von frischen Rohprodukten höchster Qualität  
(vom Fleisch bis zum Fisch, vom Gemüse bis zu den Mehlsorten)  
ist die Grundlage für exzellente gastronomische Kreationen, um die Erwartungen  
der erlesensten und anspruchsvollsten Gaumen zu erfüllen.*

ANTIPASTI E ZUPPE  
VORSPEISEN UND SUPPEN

Veli di petto d'anatra affumicato  
con finocchi ed emulsione al melograno

*Geräucherte Entenbrust-Carpaccio  
mit Fenchel und Granatapfel-Emulsion*

CHF 22

Capesante scottate su crema di zucca,  
cime di rapa e salsa al vino rosso

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbis-Crème,  
Stängelkohl und Rotwein-Sauce*

CHF 22

Battuta di filetto di manzo alla piemontese con porcini trifolati

*Rinds Tatar nach Piemonteser Art mit sautierten Steinpilzen*

CHF 32

Vellutata di zucca con gamberi al lardo di pata negra e crostini all'aglio

*Kürbis-Crème*

*mit an Pata Negra Speck gebratenen Garnelen und Knoblauch-Brot*

CHF 26

PRIMI PIATTI  
ERSTE GÄNGE

Pasta fresca fatta in casa e fagioli

*Hausgemachte Teigwaren und Bohnen* CHF 22

Pappardelle fatte in casa con ragù di cinghiale e scaglie di parmigiano

*Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein-Ragout und Parmesan-Splitter* CHF 24

Spaghetti di Gragnano con polipo e polpa di ricci di mare

*Spaghetti von Gragnano mit Tintenfisch und Seeigelfleisch* CHF 29

Lasagnetta scomposta di mare

*Zerlegte Meeres-Lasagnetta* CHF 29

Risotto al limone con scampi e mango

*Zitronen-Risotto mit Scampi und Mango* CHF 29

SECONDI DI CARNE E PESCE  
FISCH- UND FLEISCH-HAUPTGERICHTE

Salmone e funghi shitake in consommé di cipolle e zafferano

*Lachs und Shitake-Pilze in Zwiebel- und Safran-Consommé* CHF 40

Polipo alla piastra su crema di patate, patate viola,  
pomodorini confit, all'olio d'oliva e prezzemolo

*Tintenfisch auf Kartoffel-Crème, violette Kartoffeln,  
Kirschtomaten-Confit, an Oliven-Oel und Petersilie* CHF 38

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

*Lamm-Racks in Pistazien-Kruste* CHF 41

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto* CHF 41

Filetto di vitello in crosta di nocciole su composta di mirtilli e dadolata di papaya

*Kalbsfilet in Haselnuss Kruste auf Heidelbeeren-Kompott und Papaya* CHF 49

Filetto di manzo con foie gras e jus al Brandy

*Rindsfilet mit Foie Gras und Brandy-Jus* CHF 55

Grosse Pièce 2 Persone min.

Pesce del giorno in base alla disponibilità del mercato  
(alla griglia, alla mediterranea o in crosta di sale)

*Ganzer Fisch nach Marktangebot  
(vom Grill, mediterraner Art oder in Salzkruste)*

prezzo del giorno  
*Tagespreis*

Filetto di manzo  
alla griglia o in crosta di sale

*Rindsfilet  
vom Grill oder in Salzkruste*

CHF 55 p.p.

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisu tradizionale fatto in casa

*Hausgemachtes traditionelles Tiramisu* ..... CHF 14

Soufflé al cioccolato con cuore morbido e  
gelato alla cannella (15 min.)

*Schokoladen Soufflé mit weichem Herz  
und Zimt-Eis (15 Min.)* ..... CHF 14

Semifreddo alla farina bona, maracuja e pistacchi

*Halbgefrorenes an "Farina Bona", Maracuja und Pistazien* ..... CHF 14

Selezione di formaggi

*Käse-Teller* ..... CHF 18