

Ristorante della Carta

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

Insalata di gamberi con frutta esotica ed emulsione al frutto della passione

Garnelen-Salat mit Exotische Früchte und Passionsfrucht-Emulsion CHF 24

Salmone marinato in casa alle erbe con dadolata di fragole alla menta

An Kräutern mariniertes Lachs mit gewürfelte Erdbeeren an Minze CHF 24

Capesante su crema di piselli, bacon caramellato e zenzero

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-Crème,
karamellisierten Bacon und Ingwer* CHF 24

Battuta al coltello di filetto di manzo con guacamole,
pico de gajo e granella di nocciole

*Rinds-Filet Tatar mit Messer geschnitten nach Piemonteser Art mit
Guacamole, Pico de Gajo und Haselnuss* CHF 29

Sauté di cozze alla napoletana

Sautierte Miesmuschel nach Neapolitaner Art CHF 25

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Tagliatelle fatte in casa con dadolata di manzo, pomodorini cherry
su pesto di rucola e scaglie di parmigiano

*Hausgemachte Bandnudeln mit Rinds-Würfel, Cherrytomaten
auf Rucola-Pesto und Parmesan Spänen* CHF 28

Fettuccine fatte in casa al nero di seppia con calamari, curry e piri piri

Hausgemachte Seppia-Bandnudeln, mit Tintenfisch, Curry und Piri-Piri CHF 28

Risotto al prezzemolo con code di gamberi al lemongrass

Petersilie-Risotto mit Garnelen an Lemon Grass CHF 29

Gnocchi di patate piastrati, al pepe della Valle Maggia con cacio e cozze

*Gebratene Kartoffel-Gnocchi, an Valle Maggia Pfeffer,
Cacio Käse und Miesmuscheln* CHF 28

IL TICINO A TAVOLA
TESSINER-SPETZIALITÄTEN

Brasato di manzo con risotto allo zafferano

Rindsschmorbraten mit Safran-Risotto

CHF 41

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto

CHF 41

SECONDI PIATTI
HAUPTGERICHTE

Trancio di salmone su crema di barbabietole con verdure wok e fagioli di soia

Gebratener Lachs auf rote Bete Creme mit Wok-Gemüse und Sojabohnen CHF 42

Polpo alla piastra su vellutata di fave e menta,
tobiko (uova di pesce volante) e colatura d'alicci

*Gebratener Oktopus auf Favabohnen- und Minze-Creme,
Tobiko (Eier vom Fliegender Fisch) und Hering Tropfen* CHF 42

Lombata d'agnello laccata al miele
con mango, ribes, menta e patate al rosmarino

*An Honig lackierter Lammrücken
mit Mango, Johannisbeeren, Minze und Rosmarin-Kartoffeln* CHF 45

Filetto di manzo sfumato alla soja con pak-choi,
bambù e funghi shiitake aromatizzati al sesamo

*Rinds-Filet an Soja mit Pak-Choi,
Bambus und an Sesam aromatisierte Shiitake-Pilze* CHF 50

GROSSE PIÈCE 2 PERSONE MIN.

Pesce del giorno per 2 persone in base alla disponibilità del mercato
(alla griglia, alla mediterranea o in crosta di sale)

*Ganzer Fisch für 2 Personen nach Marktangebot
(vom Grill, mediterraner Art oder in Salzkruste)*

prezzo del giorno
Tagespreis

Filetto di manzo (per 2 persone)
alla griglia o in crosta di sale

*Rindsfilet (Für 2 Personen)
vom Grill oder in Salzkruste
p.p. CHF 55*

DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisù tradizionale fatto in casa

Hausgemachtes traditionelles Tiramisu CHF 14

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

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

Cheesecake ai frutti di bosco

Cheesecake an Waldfrüchte CHF 14

Semifreddo alla farina bona su frutto della passione

Halbgefrorenes an "Farina Bona" auf Passionsfrucht CHF 14

Selezione di formaggi

Käse-Teller CHF 20