

Ristorante della CATTÀ

*PROVENIENZA CARNI:
SVIZZERA, ITALIA, FRANCIA*

*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
VORSPEISEN

Carpaccio di polpo cotto a bassa temperatura
con stracciatella, datterino confit e crudité di spinaci

*Tintenfisch-Carpaccio Niedertemperaturgarung
Mit Büffel Stracciatella, Kirschtomaten Confit und Roher Spinat* CHF 27

Ceviche di branzino, lime e pane corasau

Wolfsbarsch-Ceviche, Lime und Corasau Brot CHF 29

Battuta di manzo svizzero al coltello con insalatina di asparagi,
bottarga di tuorlo e pan brioce

*Rindstatar Piemonteser Art mit dem Messer geschnitten,
mit Spargel-Salat, geriebenes Eigelb und Brioche-Brot* CHF 29

Insalatina di finocchi al Gin Bombay, olive taggiasche,
arance, cipolla rossa di tropea e burrata di bufala

*Fenchel Salat an Bombay Gin, Taggiasca Oliven,
Orangen, rote Tropea Zwiebeln und Büffel Burrata* CHF 25

Sautè di cozze al pomodoro, leggermente piccante

Sautierte Miesmuscheln in leicht scharfem Tomatensud CHF 26

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Paccheri di Gragnano con pomodoro datterino fresco e basilico

Paccheri aus Gragnano mit frischen Kirschtomaten und Basilikum CHF 24

Gnocchetti fatti in casa all'aglio orsino con cozze e alga nori

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Miesmuscheln und Nori-Algen CHF 27

Ravioli ripieni di maialino da latte,
con riduzione al merlot ticinese e scaglie di formaggio dell'alpe

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spanferkel,
Tessiner Merlot Reduktion und Alp Käse Flocken* CHF 29

Risotto con fave, pecorino e guanciaiale croccante

Risotto mit Ackerbohnen, Schafskäse und knusprigem Speck CHF 29

DUETTO
GROSSE PIÈCE MIN. 2 PERSONE

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

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE
FISCH UND FLEISCH HAUPTGERICHTE

Merluzzo cotto nell'acqua di mare, asparagi bianchi e salsa al marsala

Kabeljau im Meereswasser gekocht, weisse Spargeln und Marsala Sauce CHF 43

Gamberoni argentini alla griglia con insalatina mediterranea

Gegrillte argentinische Garnelen mit mediterraner Salat CHF 46

Luccioperca, crema di patate allo zafferano e insalatina tiepida di legumi

Zander, Kartoffel- Safran-Creme und lauwarmer Gemüsesalat CHF 49

Galletto dei "Terreni alla Maggia" alla diavola
con broccoli selvatici al sesamo e salsa yogurt

*Hänchen von den „Terreni alla Maggia“ alla Diavola
mit Wildbrokkoli an Sesam und Joghurtsauce* CHF 36

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto CHF 43

Filetto di manzo svizzero
con riduzione al merlot ticinese, con patate al rosmarino e verdure di stagione

*Schweizer Rindsfilet
Tessiner Merlot Reduktion, Rosmarin-Kartoffeln und saison Gemüse* CHF 55

DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tortino di cioccolato fondente con cuore caldo,
gelato alla vaniglia e frutti rossi

*Warmer Zartbitterschokolade Küchlein
mit Vanilleeis und rote Früchte*

CHF 15

Tartelletta con crema al limone e meringa svedese

Tartelette mit Zitronen-Creme und Schwedische Meringue

CHF 14

Cialda alla nocciola con crema allo zabaione e gelato al caffè

Haselnusswaffel mit Zabaione-Creme und Kaffee-Eis

CHF 14

Café gourmand

Café Gourmand

CHF 14

Selezione di formaggi

Käse-Teller

CHF 20