

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

Capesante scottate, purea di patate dolci e perlage di balsamico

Gebratene Jakobsmuscheln auf

Süßkartoffel Püree und Perlage aus Balsamico

CHF 27

Battuta di manzo, salsa al tuorlo, acciughe e capperi croccanti

Rindstatar Piemonteser Art,

Eigelb-Sauce, Sardellen und knusprige Kapern

CHF 29

Flan di zucca, fonduta al caprino e crumble di farina bona

Kürbis-Flan, Ziegenkäse-Fondue und Bona Mehl Streusel

CHF 24

Fois gras con frutti di bosco, pan brioche ed emulsione al Passito di Pantelleria

Fois gras mit Waldbeeren,

Brioche-Brot und Passito di Pantelleria Emulsion

CHF 32

Tartare di gambero rosso Mazara del Vallo (Sicilia) su letto di porro,
tuille di pane al timo e la sua maionese

Tatar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo (Sizilien) auf Lauchbett,

Thymian-Tuille und seine Mayonnaise

CHF 32

Insalatina di carciofi, finferli, tête de Moine e cipolla rossa ai lamponi

Artischockensalat, Pfifferlinge,

Tête de Moine und rote Zwiebeln an Himbeeren

CHF 25

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Linguine di Gragnano ai sapori mediterranei (gamberi, triglie e cozze)

Linguine di Gragnano mit mediterranen Aromen

(Garnelen, Seearben und Miesmuscheln)

CHF 29

Ravioli ai 3 arrostiti con tartufo nero

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gebratenem Fleisch

(Kaninchen, Rind und Schwein) und schwarzem Trüffel

CHF 29

Risotto ai carciofi, crema al Leventina e bottarga di lavarello

Artischocken-Risotto,

Leventina Käse-Creme und Bottarga von Felchenrogen

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

Polpo “viola” con cabis marinato all’arancia e mela verde

Oktopus mit an Orangen und grünem Apfel mariniertes Kabis CHF 43

Pescato del giorno, crema di sedano rapa, caponata di verdure e alghe di mare

*Tagesfisch, Knollensellerie-Creme,
Gemüsecajonata und Meeresalgen* CHF 45

Pancia di maialino, topinambur al miele e broccolo rapino

Ferkel-Bauch, Topinambur an Honig und Rapino Brokkoli CHF 43

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto CHF 43

Filetto di manzo svizzero, jus al Merlot ticinese,
patate dolci, carciofi grigliati e scalogno brasato

*Schweizer Rindsfilet, Jus aus Tessiner Merlot,
Süßkartoffeln, grillierte Artischocken und geschmorte Schalotten* CHF 50

DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERLOCKUNGEN

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

Warmer Zartbitterschokolade Küchlein mit Vanilleeis CHF 15

Cheesecake al rum, frutti di bosco e menta

Rum-Cheesecake, Waldbeeren und Minze CHF 14

Mousse fondente, ribes e castagne caramellate

*Zartbitterschokoladen Mousse,
Johannisbeeren und karamellisierte Kastanien* CHF 14

Café gourmand

Café Gourmand CHF 16

Selezione di formaggi

Käse-Teller CHF 20
