

 *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***

Insalatina di stagione

*Saisonsalat CHF 12*

Capesante scottate su crema di mele e timo,

patate viola e bacon caramellato

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Apfel - Thymian Crème,*

*Viola-Kartoffeln und karamellisiertem Bacon CHF 24*

Salmone marinato in casa con salsa all’aneto,

ribes rosso, rucola e crostone di pane integrale fatto in casa

*Marinierter Lachs mit Dillsauce, Johannisbeeren,*

*Rucola und Vollkorn-Brotscheibe CHF 24*

Battuta di manzo alla piemontese con guacamole e pico de gallo

*Rinds Tatar nach Piemonteser Art*

*mit guacamole und Pico de Gallo Sauce CHF 28*

Vellutata di piselli con tuorlo d’uovo fritto e

prosciutto crudo disidratato

*Erbsen-Crème mit frittiertem Eigelb und*

*dehydriertem Rohschinken CHF 16*

Zuppetta di cozze alla napoletana con crostini di pane

*Miesmuscheln-Suppe Neapolitaner Art mit Brot Croûton CHF 25*

**PRIMI PIATTI**

***ERSTE GÄNGE***

Spaghetti con vongole veraci

*Spaghetti mit Venusmuscheln CHF 27*

Paccheri fatti in casa, ai frutti di mare

*Hausgemachte Paccheri an Meeresfrüchten CHF 29*

Linguine con crema di peperoni, paprika, olive taggiasche,

pomodorini cherry su carpaccio di gambero rosso

*Linguine mit Peperoni-Crème, Paprika, Taggiasca Oliven,*

*Cherry-Tomaten auf rotem Garnelen Carpaccio CHF 27*

Tagliatelle fatte in casa all’uovo su crema di piselli,

ragù bianco e scaglie di grana

*Hausgemachte Eier-Tagliatelle auf Erbsen-Crème,*

*weisses Ragoût und Grana Käse CHF 24*

Risotto ai fiori di zucchina e pepe della Valle Maggia

*Risotto mit Zucchini-Blüten und Valle Maggia Pfeffer CHF 24*

**SECONDI DI PESCE**

***FISCH-HAUPTGERICHTE***

Polipo alla piastra con cruditè di verdure e avocado

*Tintenfisch mit rohem Gemüse und Avocado CHF 35*

Filetto di luccio perca in panatura di erbe su crema di barbabietola,

spinaci all’aglio, patate e gocce di wasabi

*Mit Kräutern paniertes Zanderfilet auf Randen-Crème,*

*Spinat an Knoblauch, Kartoffeln und Wasabi Tropfen CHF 42*

Gamberoni selvatici (30 cm) all’aglio con riso selvaggio

*Wild Riesen Garnelen (30cm) mit Wild-Reis CHF 49*

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*

**SECONDI DI CARNE**

***FLEISCH-HAUPTGERICHTE***

Galletto dei “Terreni alla Maggia”

alle erbe e limone

*Hähnchen von den “Terreni alla Maggia”*

*an Kräutern und Zitrone CHF 36*

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto CHF 41*

Filetto di manzo sfumato alla soja, con pak-choi,

bambu e funghi shiitake all’olio di sesamo

*Rinds Filet an Soja mit Pak-Choi, Bambus und Shiitake-Pilzen CHF 55*

Filetto di manzo (per 2 persone)

alla griglia o in crosta di sale

*Rindsfilet (Für 2 Personen)*

*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 vaniglia (15 min.)

*Schokoladen Soufflé mit weichem Herz*

*und Vanille-Eis (15 Min.) CHF 14*

Cheese Cake ai lamponi

*Cheese Cake an Himbeeren CHF 14*

Semifreddo al frutto della passione con coulis ai frutti rossi

*Passionsfrucht-Halbgefrorenes mit rotem Früchte Coulis CHF 14*

Selezione di formaggi

*Käse-Teller CHF 20*