

# Ristorante della Carta

*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 E ZUPPE  
VORSPEISEN UND SUPPEN

Crema di piselli, spuma di caprino, olio, menta e pepe Valle Maggia

*Erbsencremesuppe, Ziegen-Schaum, Oliven-Öl und Valle Maggia Pfeffer* ..... CHF 22

Cozze alla mediterranea

*Sautierte Miesmuscheln nach Mediterraner Art* ..... CHF 24

Carpaccio di capesante marinate allo zucchero di canna, citronette di patate e agrumi

*Jakobsmuscheln Carpaccio in Rohzucker mariniert,  
Kartoffeln- und Zitrusfrüchten- Citronette* ..... CHF 27

Battuta al coltello di filetto di manzo

capperi croccanti, vinaigrette alle mandorle e acciughe mantecate al limoncello

*Mit dem Messer geschnittenes Rinds-Filet Tatar nach Piemonteser Art mit  
knusprigen Kapern, Mandel-Vinaigrette und Anchovis-Crème an Limoncello* ..... CHF 29

PRIMI PIATTI  
**ERSTE GÄNGE**

Tagliatelle di pasta fresca con asparagi,  
crema di patate arrosto, uovo e tartufo grattugiato

*Frische Bandnudeln mit Spargeln,*

*Bratkartoffeln-Crème, Ei und geraspelter Trüffel*

CHF 29

Uovo croccante con purea d'avocado e caviale di lago

*Knuspriges Ei mit Avocado-Püree und See-Kaviar*

CHF 26

Risotto allo zafferano e animelle glassate al lime

*Safran-Risotto mit an Lime glasierter Kalbsbries*

CHF 28

DUETTO  
**GROSSE PIÈCE MIN. 2 PERSONEN**

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*

Cuore di 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  
HAUPTGERICHTE

Polpo confit in olio d'oliva, vaniglia e peperoncino, aglio orsino e sedano

*Oktopus Oliven Öl Confit, Vanille und Peperoncino,  
Bärlauch und Knollensellerie*

CHF 42

Coscia d'anatra candita al miele d'acacia (apicoltrice Carolina Moggi, Cagiallo TI),  
purea con mela verde

*In Akazien-Honig (Imkerin Carolina Moggi, Cagiallo TI) kandierte Entenschenkel  
Püree mit grünen Äpfeln*

CHF 44

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 41

Filetto di manzo arrosto, jus al merlot e cipollotto fresco

*Gebratener Rindsfilet, Merlot-Jus und frische Frühlingszwiebeln*

CHF 50

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Zuppetta di fragole e peperoni canditi al vermouth, gelato allo zenzero

*Erdbeeren Süppchen und an Wermut kandierte Peperoni, Ingwer-Eis* CHF 14

Capra cotta con frutti di bosco leggermente piccanti e menta croccante

*Ziegen Panna cotta*

*mit leicht scharfen Waldfrüchten und knusprige Minze* CHF 14

Cre moso al cioccolato fondente T-Cinese

*Zartbitterschokolade-Mousse T-Cinese* CHF 14

Selezione di formaggi

*Käse-Teller* CHF 20