

Ristorante della *CAFFA*

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 karamellierter Bacon*

CHF 24

Salmone marinato con mini burger al nero di seppia,
guacamole, pomodori e insalata

*Marinierter Lach mit Mini-Burger an Sepia,
Guacamole, Tomaten und Sala*

CHF 24

Battuta di manzo Fassona alla piemontese
con asparagi al timo e sablé al parmigiano

*Fassona-Rinds Tartare nach Piemonteser Art
mit Spargeln an Thymian und Parmesan-Sablé*

CHF 28

Vellutata di asparagi con tuorlo d'uovo fritto e
prosciutto crudo disidratato

*Spargel-Crème mit frittiertem Eigelb und
dehydriertem Rohschinken*

CHF 16

Sauté di cozze e vongole

Sautierte Mies- und Venus-Muscheln

CHF 25

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Gnocchetti di patate, lime e zenzero fatti in casa,
ai frutti di mare

*Hausgemachte Kartoffel- Limette- Ingwer Gnocchetti
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 all'uovo con dadolata di manzo,
pesto di spinacino novello e curry

*Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit gewürfeltem Rindfleisch,
Spinat-Pesto und Curry*

CHF 25

Risotto con fave alla menta,
crumble di bacon e profumo d'arance

*Risotto mit Ackerbohnen an Minze,
Bacon Crumble und Orangen Parfüm*

CHF 24

SECONDI DI PESCE
FISCH-HAUPTGERICHTE

Polipo alla piastra con crema di pop corn,
lime, paprika e okra saltata

*Tintenfisch mit Pop Corn Crème,
Limette, Paprika und sautierte Okra* CHF 35

Filetto di luccioperca in panatura di erbe su
crema di lenticchie rosse, barba di frate e spugnole

*Mit Kräutern paniertes Zanderfilet,
roter Linsen Crème, Mönchsbart und Morcheln* CHF 42

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

Filetto di maialino aromatizzato al sesamo
con pak-choi, bambu e funghi shiitake

*An Sesam aromatisiertes Schweine-Filet
mit Pak-Choi, Bambus und Shiitake-Pilzen*

CHF 42

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 (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 12

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

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

Mousse al cioccolato bianco e
lime col suo crumble

*Weisses Schokoladen-Mousse mit
Limette und seinem Crumble* CHF 14

Semifreddo al mango con coulis ai frutti rossi

Mango-Halbgefrorenes mit roten Früchten Coulis CHF 12

Selezione di formaggi

Käse-Teller CHF 20