

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
VORSPEISEN

Fiori di zucchine ripieni di bouchon di capra
su crema di zucchine alla menta e terra di olive nere

*Mit frischem Ziegen-Käse gefüllte Zucchini Blüten
auf Zucchini-Creme an Minze auf schwarzer Oliven Erde* CHF 25

L'uovo con erbette e fonduta al teleggio

Das Ei mit Kräutern und Taleggio Creme CHF 25

Polipetti alla Luciana (pomodoro, olive e capperi)

*Kleine Tintenfische nach Lucianischer Art
(Tomatensauce, Oliven und Kapern)* CHF 26

Tartare di gamberi, julienne di pomodori secchi, guacamole e frutto della passione

*Garnelen-Tatar, Julienne aus getrockneten Tomaten,
Guacamole und Passionsfrucht* CHF 32

Battuta di manzo svizzero tagliata al coltello
tuorlo d'uovo, olio al tartufo estivo e pepe valle maggia

*Rindstatar Piemonteser Art mit dem Messer geschnitten,
Eigelb, Sommer-Trüffelöl und Valle Maggia Pfeffer* 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

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Tagliolini fatti in casa con vongole veraci

Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln CHF 29

Fusilli di Gragnano ai fiori di zucca, guanciale di maiale e zafferano

Fusilli aus Gragnano mit Zucchini Blüten, Schweinsbacke und Safran CHF 29

Ravioli ripieni di stracciatella di bufala,
su crema di melanzane al basilico e pomodorino caramellato

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffel-Stracciatella,
auf Auberginen-Creme an Basilikum und karamellisierte Kirschtomate* CHF 29

Risotto al limone, con burrata e frutti di mare

Zitronen-Risotto mit Burrata und Meeresfrüchten 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

Ricciola su crema di spinaci e curry, olive taggiasche e mandorle tostate

Bernsteinmakrele auf Spinat und Curry,

Taggiasca Oliven und gerösteten Mandeln

CHF 46

Polpo arrosto, gazpacho andaluso e stracciatella di bufala

Gebratener Tintenfisch, Andalusischer Gazpacho und Büffel Stracciatella

CHF 43

Costine cotte a bassa temperatura

servite con patate hasselback e broccoli selvatici

Niedergegarte Schweinsrippen (Spare Ribs)

serviert mit Hasselback-Kartoffeln und Wildbrokkoli

CHF 36

Galletto dei “Terreni alla Maggia” alla birra

servito con cicoriotta ripassata

Hähnchen von den „Terreni alla Maggia“ an Bier

serviert mit sautierter Zichorie

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

*Warmes Zartbitterschokolade -Küchlein
mit Vanilleeis und roten Früchten*

CHF 15

Babà con crema leggera al pistacchio

Babà mit einer leichten Pistazien-Creme

CHF 16

Cremoso al cioccolato bianco e lamponi

Creilige Bavaroise aus weisser Schokolade und Himbeeren

CHF 15

Dolce mojito della Carrà

Mojito Dessert della Carrà

CHF 16

Selezione di formaggi

Käse-Teller

CHF 20