

# 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

Polipetti alla Luciana (pomodoro, olive e capperi)

*Kleine Tintenfische nach Lucianischer Art*

*(Tomatensauce, Oliven und Kapern)*

CHF 26

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura  
con insalatina di puntarelle al limone e melograno

*Entenbrust niedergegart*

*mit Vulkanspargel-Salat an Zitrone und Granatapfel*

CHF 29

Battuta di manzo svizzero tagliata al coltello  
con funghi porcini trifolati

*Rindstatar Piemonteser Art mit dem Messer geschnitten,*

*mit sautierten Steinpilze*

CHF 29

Vellutata di zucca, caprino, tuille di pane ai cereali e olio al sesamo

*Kürbiscrème Suppe, Ziegen-Käse, Getreide-Tuille und Sesam-Öl*

CHF 25

PRIMI PIATTI  
**ERSTE GÄNGE**

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale

*Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein-Ragout* ..... CHF 29

Ravioli ai tre arrosti, saltati con soia e burro del Gottardo e polvere di lime

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gebratenem Fleisch( Kalb, Rind und Schwein)  
sautiert mit Soja und Butter vom Gotthard und Limette* ..... CHF 32

Risotto alla zucca rossa, mantecato con formaggella ticinese,  
amaretto e riduzione al balsamico

*Roter Kürbis Risotto, mit tessiner Formaggella  
Amaretto und Balsamico Reduktion* ..... CHF 27

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*

Sella di Capriolo per 2 persone (solo su prenotazione)

*Rehrücken für 2 Personen (nur auf Vorbestellung)  
p.p. CHF 60*

SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE  
*FISCH UND FLEISCH HAUPTGERICHTE*

Polpo alla griglia su schiacciata di patate al basilico e consommé alla mediterranea  
*Gegrillter Tintenfisch*  
*auf Basilikum- Kartoffeln-Püree und mediterranem Consommé* ..... CHF 43

Lombata di capriolo con i suoi contorni  
*Rehrücken mit seinen Beilagen* ..... CHF 55

Costine cotte a bassa temperatura  
servite con patate hasselback e cime di rapa  
*Niedergegarte Schweinsrippen (Spare Rips)*  
*serviert mit Hasselback-Kartoffeln und Stängelkohl* ..... CHF 36

Galletto dei “Terreni alla Maggia” alla birra  
servito con cicorietta 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 arrosto, zucca grigliata e cipolla agrodolce  
*Schweizer Rindsfilet, Tessiner Merlot Reduktion,*  
*Bratkartoffeln, gegrillter Kürbis und süss-saure Zwiebeln* ..... 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

*Cremige Bavaoise aus weisser Schokolade und Himbeeren*

CHF 15

Selezione di formaggi

*Käse-Teller*

CHF 20