

# 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

Carpaccio di capesante, citronette di mandarino e patate

*Jakobsmuscheln Carpaccio,*

*Kartoffel- und Mandarinen-Citronette*

CHF 27

Uovo croccante su purea d'avocado e caviale di lago

*Knuspriges Ei auf Avocado-Puree und See-Kaviar*

CHF 26

Foie gras de canard au torchon con fico arrosto e coulis di curry

*Foie gras de canard au torchon mit gebratenre Feige und Curry Coulis*

CHF 32

Renna marinata con melagrana, miele al castagno e zucca piccante

*Meriniertes Rentier mit Granatapfel,*

*Kastanienhonig und scharfem Kürbis*

CHF 32

Battuta di cervo, tartufo estivo mantecato, uova di trota e mandorle

*Hirsch Tatar, Crème aus schwarzem Trüffel, Forellen-Eier und Mandeln*

CHF 29

Crema di zucca, büscion alla menta, sesamo e pepe Valle Maggia

*Kürbis-Creme mit Büscion an Minze, Sesam und*

*Valle Maggia Pfeffer*

CHF 22

PRIMI PIATTI  
**ERSTE GÄNGE**

Spaghettoni all'uovo con tartufo umbro e spuma di porri

*Eier Spaghettoni mit umbrischem Trüffel und Lauchschaum* ..... CHF 29

Pasta fresca fatta in casa, fonduta di scarola e borlotti con gamberi di Sicilia, triglia e cozze

*Hausgemachte frische Teigwaren, Endivien- und Borlotti Bohnen- Creme mit Sizilianischen Garnelen, Seearben und Miesmuscheln* ..... CHF 30

Tagliatelle fatte in casa con ragù di selvaggina al coltello

*Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout* ..... CHF 28

Risotto al formaggio Leventina, lumache all'aglio dolce e polvere di lime

*Risotto an Leventina Käse, Schnecken an süssem Knoblauch und Lime-Pulver* ..... 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*

Solo su prenotazione:  
Sella di capriolo (per 2 persone)

*Nur auf Vorbestellung  
Rehrücken (Für 2 Personen)  
p.p. CHF 60*

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

Polpo in olio cottura, purea di cavolfiore e  
scalogno glassato al rosato di Merlot

*Oktopus Oliven Öl Confit, Bluemkohl-Puree und  
an Rosato di Merlot glassierte Schalotten*

CHF 43

Merluzzo dell'Atlantico in sfoglia di sedano bianco e sedano verde

*Frischer Kabeljau aus dem Atlantik  
in Blättern aus weissem und grünem Sellerie*

CHF 43

Quaglia e foie gras con le sue uova strapazzate alla grappa

*Wachtel und Foie Gras mit Crème aus seinen Eiern und Grappa*

CHF 45

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 43

Lombatina di capriolo in crosta di burro alle erbe,  
castagne al peperoncino e spätzli al grano saraceno

*Rehrücken in Kräuterbutter Kruste,  
Kastanien an Peperoncino und Buchweizen Spätzli*

CHF 50

Controfiletto di cervo, salsa ai funghi, broccoletti ed acciuga

*Hirschlende, Pilzsauce, Broccoli und Sardellen*

CHF 45

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Mandorlato con mousse di ricotta di pecora e fichi

*Mandelgebäck mit Schafsricotta-Mousse und Feigen* ..... CHF 14

Capra cotta con frutti di bosco leggermente piccanti e menta croccante

*Ziegen Panna cotta*

*mit leicht scharfen Waldbeeren und knusprige Minze* ..... CHF 14

Cre moso al cioccolato fondente T-Cinese

*Cremige-Zartbitterschokolade T-Cinese* ..... CHF 14

Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia, coulis di castagne e rum

*Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Coulis aus Kastanien und Rum* ..... CHF 15

Selezione di formaggi

*Käse-Teller* ..... CHF 20