

# Ristorante della Carta

*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

Carpaccio di cervo con dadolata di prugne, ribes e riduzione di balsamico

*Hirsch-Carpaccio mit gewürfelter Pflaume,  
Johannisbeeren und Balsamico-Reduction*

CHF 28

Capesante scottate su crema di piselli, bacon caramellato e zenzero

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-Crème,  
karamellierter Bacon und Ingwer*

CHF 25

Battuta al coltello di filetto di manzo  
con pico di gallo e guacamole

*Mit dem Messer geschnittenes Rinds-Filet Tatar nach Piemonteser Art mit  
Pico de Gallo Sauce und Guacamole*

CHF 29

Vellutata di zucca con gamberi al lardo di pata negra e crostini all'aglio

*Kürbiscremesuppe mit Garnelen an Pata Negra Speck  
und geröstetem Knoblauch-Brot*

CHF 28

Sauté di cozze alla napoletana (con pomodoro e peperoncino)

*Sautierte Miesmuscheln nach Neapolitaner Art  
(mit Tomaten und Peperoncino)*

CHF 25

PRIMI PIATTI  
**ERSTE GÄNGE**

Pappardella fatte in casa con ragù di cinghiale e scaglie di pecorino di Pienza

*Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschwein-Ragout  
und gehobeltem Pecorino aus Pienza*

CHF 26

Risotto ai frutti di bosco e cremoso di capra

*Waldfrüchte-Risotto und cremiger Ziegen-Käse*

CHF 26

Gnocchi di patate piastrati al pepe della Valle Maggia con cacio e cozze

*An Valle Maggia Pfeffer gebratene Kartoffel-Gnocchi,  
Cacio Käse und Miesmuscheln*

CHF 28

**GROSSE PIÈCE 2 PERSONE MIN.  
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*

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 alla piastra con hummus di ceci e sauté di cozze

*Gebratener Oktopus auf Hummus und sautierte Miesmuscheln* ..... CHF 42

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto* ..... CHF 41

Filetto di cervo con salsa al porto e timo,  
con finferli saltati e composta di ribes nero

*Hirsch-Filet mit Porto und Thymian Sauce,  
sautierte Pfifferlinge und schwarzem Johannisbeeren-Kompott* ..... CHF 50

Lombata di capriolo e il suo jus, con spätzli, porcini trifolati e crauti rossi

*Rehlende und sein Jus, mit Spätzli, sautierten Steinpilzen und Rotkraut* ..... CHF 55

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisù tradizionale fatto in casa

*Hausgemachtes traditionelles Tiramisu* ..... CHF 14

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

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

Mousse al caramello con dadolata di mele tiepide e crumble alla cannella

*Karamell-Mousse mit lauwarmen, gewürfelten Äpfeln und Zimt-Crumble* ..... CHF 14

Semifreddo alla farina bona su purea di lamponi

*Halbgefrorenes an "Farina Bona" auf Himbeeren-Püree* ..... CHF 14

Selezione di formaggi

*Käse-Teller* ..... CHF 20