

Ristorante della Carra`

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 karamellisiertem Bacon*

CHF 24

Salmone marinato in casa con salsa all'aneto,
ribes rosso, rucola e crostone di pane integrale fatto in casa

*Marinierter Lachs mit Dillsauce, Johannisbeeren,
Rucola und Vollkorn-Bratscheibe*

CHF 24

Battuta di manzo alla piemontese con guacamole e pico de gallo

Rinds Tatar nach Piemonteser Art

mit guacamole und Pico de Gallo Sauce

CHF 28

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

*Erbsen-Crème mit frittiertem Eigelb und
dehydriertem Rohschinken*

CHF 16

Zuppetta di cozze alla napoletana con crostini di pane

Miesmuscheln-Suppe Neapolitaner Art mit Brot Croûton

CHF 25

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln CHF 27

Paccheri fatti in casa, ai frutti di mare

Hausgemachte Paccheri 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 fatte in casa all'uovo su crema di piselli,
ragù bianco e scaglie di grana

*Hausgemachte Eier-Tagliatelle auf Erbsen-Crème,
weisses Ragoût und Grana Käse* CHF 24

Risotto ai fiori di zuccina e pepe della Valle Maggia

Risotto mit Zucchini-Blüten und Valle Maggia Pfeffer CHF 24

SECONDI DI PESCE
FISCH-HAUPTGERICHTE

Polipo alla piastra con crudité di verdure e avocado

Tintenfisch mit rohem Gemüse und Avocado CHF 35

Filetto di luccio perca in panatura di erbe su crema di barbabietola,
spinaci all'aglio, patate e gocce di wasabi

*Mit Kräutern paniertes Zanderfilet auf Rinden-Crème,
Spinat an Knoblauch, Kartoffeln und Wasabi Tropfen* CHF 42

Gamberoni selvatici (30 cm) all'aglio con riso selvaggio

Wild Riesen Garnelen (30cm) mit Wild-Reis CHF 49

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

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 sfumato alla soja, con pak-choi,
bambu e funghi shiitake all'olio di sesamo

Rinds Filet an Soja mit Pak-Choi, Bambus und Shiitake-Pilzen

CHF 55

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 14

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

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

Cheese Cake ai lamponi

Cheese Cake an Himbeeren CHF 14

Semifreddo al frutto della passione con coulis ai frutti rossi

Passionsfrucht-Halbgefrorenes mit rotem Früchte Coulis CHF 14

Selezione di formaggi

Käse-Teller CHF 20