

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 polpo cotto a bassa temperatura
con stracciatella, datterino confit e crudité di spinaci

Tintenfisch-Carpaccio Niedertemperaturgarung
Mit Büffel Stracciatella, Kirschtomaten Confit und Roher Spinat CHF 27

Battuta di manzo svizzero, pan brioche, nocciole tostate ed
emulsione alla senape di Dijon e miele ticinese

Rindstatar Piemonteser Art, Brioche-Brot
geröstete Haselnüsse, Dijon-Senf und Tessiner Honig Emulsion 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

Paccheri ripieni di baccalà mantecato, su salsa alla pizzaiola, con pinoli tostati e olive

Mit Kabeljau gefüllte Paccheri

auf Pizzaiola Sauce, geröstete Pinien und Oliven

CHF 29

Ravioli ai 3 arrosti con cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gebratenem Fleisch

Stängelkohl an Knoblauch, Oliven-Öl und Peperoncino

CHF 29

Risotto cacio e pepe, con cipolla caramellata crispy e olio alla vaniglia di bourbon

Risotto Cacio e Pepe, mit knusprigen, karamellisierten Zwiebeln

und Oliven-Öl an Bourbon Vanille

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

Merluzzo alla mediterranea profumato al timo
su schiacciata di patate al basilico

*Kabeljau mediterraner Art, parfümiert mit Thymian
auf Basilikum-Kartoffelpüree*

CHF 43

Salmone confit all'arancia su letto di asparagi

Lachs an Orangen auf Spargeln

CHF 43

Galletto dei "Terreni alla Maggia" alle erbe
patate dolci alla paprika e verdure dell'orto

*Hänchen von den „Terreni alla Maggia“ an Kräutern
Süsskartoffeln an Paprika mit Gartengemüse*

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 saltate e verdure

Schweizer Rindsfilet

Tessiner Merlot Reduktion, sautierte Kartoffeln und Gemüse

CHF 55

DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tortino di cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla vaniglia
terra di cioccolato e frutti rossi

*Warmer Zartbitterschokolade Küchlein mit Vanilleeis
auf Schokoladen Erde und rote Früchte*

CHF 15

Mini cake di ricotta di pecora e pere williams con gocce di cioccolato fondente

*Mini Cake aus Schafsmilch-Ricotta, Williams Birnen
und Zartbitterschokolade Tropfen*

CHF 14

Café gourmand

Café Gourmand

CHF 14

Selezione di formaggi

Käse-Teller

CHF 20