

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 arachidi,
broccoli saltati e bacon caramellato

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Erdnuss-Crème,
sautierter Broccoli und karamellierter Bacon*

CHF 24

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

*Hirsch-Carpaccio mit gewürfelten Pflaumen,
Johannisbeeren und Balsamico-Reduktion*

CHF 26

Battuta di manzo con porcini trifolati e
crostone di pane integrale fatto in casa

*Rinds Tatar nach Piemonteser Art
mit sautierten Steinpilzen und hausgemachtem Vollkornbrot*

CHF 32

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

*Kürbis-Crème
mit an Pata Negra Speck gebratenen Garnelen und Knoblauch-Brot*

CHF 28

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci e porcini

Spaghetti von Gragnano mit Venusmuscheln und Steinpilzen CHF 29

Ravioli fatti in casa ai porcini su crema di porri e pomodorini confit

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
auf Lauch-Crème und Tomaten Confit* CHF 29

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

*Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout und
Splitter vom Pecorino aus Pienza* CHF 24

Risotto ai frutti di bosco e cremoso di capra

Risotto mit Waldfrüchten und cremigem Ziegen-Käse CHF 26

SECONDI DI PESCE
FISCH-HAUPTGERICHTE

Polipo alla piastra con hummus di ceci e polpa di ricci di mare

Tintenfisch mit Kichererbsen-Hummus und Seeigel CHF 38

Gamberoni all'aglio con riso venere e salsa al curry

Garnelen an Knoblauch mit Venus-Reis und Curry-Sauce 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

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto CHF 41

Spezzatino di cervo con prosecco e cioccolato su polenta alla piastra

*Hirsch-Geschnetzeltes
mit Prosecco und Schokolade auf Polenta-Scheibe* CHF 44

Tagliata di cervo con i suoi contorni (spätzli, castagne caramellate,
cavoletti di Bruxelles, porcini trifolati, cavolo rosso, pera al vino)

*Hirsch-Entrecôte (Spätzli, karamellisierte Kastanien,
Rosenkohl, sautierte Steinpilze, Rotkohl, Wein-Birne)* CHF 49

Sella di capriolo "Baden-Baden" min. 2 pers.

Rehrücken „Baden-Baden“ min. 2 Personen p.p. CHF 65

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

DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisu tradizionale fatto in casa

Hausgemachtes traditionelles Tiramisu CHF 14

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

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

Semifreddo alla farina bona, purea di cachi e maracuja

Halbgefrorenes an "Farina Bona", Kaki-Püree und Maracuja CHF 14

Bonet alle castagne con crema di zabaione

Kastanien-Bonet mit Zabaione-Crème CHF 14

Selezione di formaggi

Käse-Teller CHF 20