

# 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

Insalata di gamberi con frutta esotica ed emulsione al frutto della passione

*Garnelen-Salat mit Exotische Früchte und Passionsfrucht-Emulsion* CHF 24

Salmone marinato in casa alle erbe con dadolata di fragole alla menta

*An Kräutern mariniertes Lachs mit gewürfelte Erdbeeren an Minze* CHF 24

Capesante su crema di piselli, bacon caramellato e zenzero

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-Crème,  
karamellisierten Bacon und Ingwer* CHF 24

Battuta al coltello di filetto di manzo con guacamole,  
pico de gajo e granella di nocciole

*Rinds-Filet Tatar mit Messer geschnitten nach Piemonteser Art mit  
Guacamole, Pico de Gajo und Haselnuss* CHF 29

Sauté di cozze alla napoletana

*Sautierte Miesmuschel nach Neapolitaner Art* CHF 25

PRIMI PIATTI  
ERSTE GÄNGE

Tagliatelle fatte in casa con dadolata di manzo, pomodorini cherry  
su pesto di rucola e scaglie di parmigiano

*Hausgemachte Bandnudeln mit Rinds-Würfel, Cherrytomaten  
auf Rucola-Pesto und Parmesan Spänen* CHF 25

Tagliatelle fatte in casa al nero di seppia con calamari, curry e piri piri

*Hausgemachte Sepia-Bandnudeln, mit Tintenfisch, Curry und Piri-Piri* CHF 28

Risotto al prezzemolo con code di gamberi al lemongrass

*Petersilie-Risotto mit Garnelen an Lemon Grass* CHF 28

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

*Gebratene Kartoffel-Gnocchi, an Valle Maggia Pfeffer,  
Cacio Käse und Miesmuscheln* CHF 25

IL TICINO A TAVOLA  
TESSINER-SPETZIALITÄTEN

Brasato di manzo con risotto allo zafferano

*Rindsschmorbraten mit Safran-Risotto*

CHF 41

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 41

SECONDI PIATTI  
HAUPTGERICHTE

Trancio di salmone su crema di barbabietole con verdure wok e fagioli di soia

*Gebratener Lachs auf rote Bete Creme mit Wok-Gemüse und Sojabohnen* ..... CHF 42

Polpo alla piastra su vellutata di fave e menta,  
tobiko (uova di pesce volante) e colatura d'alici

*Gebratener Oktopus auf Favabohnen- und Minze-Creme,  
Tobiko (Eier vom Fliegender Fisch) und Hering Tropfen* ..... CHF 42

Lombata d'agnello laccata al miele  
con mango, ribes, menta e patate al rosmarino

*An Honig lackierter Lammrücken  
mit Mango, Johannisbeeren, Minze und Rosmarin-Kartoffeln* ..... CHF 45

Filetto di manzo sfumato alla soja con pak-choi,  
bambù e funghi shiitake aromatizzati al sesamo

*Rinds-Filet an Soja mit Pak-Choi,  
Bambus und an Sesam aromatisierte Shiitake-Pilze* ..... CHF 50

GROSSE PIÈCE 2 PERSONE MIN.

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*

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

Cheesecake ai frutti di bosco

*Cheesecake an Waldfrüchte* CHF 14

Semifreddo alla farina bona su frutto della passione

*Halbgefrorenes an "Farina Bona" auf Passionsfrucht* CHF 14

Selezione di formaggi

*Käse-Teller* CHF 20