



Castello
SEESCHLOSS ASCONA
★★★★

snacks



*Ristorante
al Lago*


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Vini aperti

I nostri Spritz Aperol / Campari / Ginger	10.—
Prosecco Millesimato Cuvée Vittoria, Extra Dry <i>Casa Coller</i>	8.—
Franciacorta Emozione brut <i>Villa, Monticelli Brusati Franciacorta</i>	12.50
Selezione del Castello, Bianco del Ticino doc <i>Chardonnay, Merlot, Chasselas - Meinrad Perler</i>	7.50
Recit, Roero Arneis docg <i>Arneis - Monchiero Carbone-Piemonte</i>	8.—
Selezione del Castello, Ticino doc <i>Merlot - Meinrad Perlere</i>	7.50

Insalate / Bruschette

Bruschette con ragù di pomodori e basilico <i>Bruschettabrot mit Tomatenragout und Basilikum</i>	14.50
Fantasia di bruschette dello chef (Olive, pomodoro e melanzane) per due persone <i>Dreierlei Bruschette (Oliven, Tomaten & Auberginen) für zwei Personen</i>	30.—
Burrata con insalata di pomodorini, olive e pesto di basilico <i>Tomaten & Mozzarella Salat mit Oliven und Basilikum Pesto</i>	24.—
Caesar salad con lattuga romana, parmigiano, crostini, speck e dressing <i>Römischer Salat mit Parmesan, Speck und Brotroutons</i>	16.—
in aggiunta <i>auf Wunsch mit</i> Petto di pollo / <i>Hühnchenbrust</i>	10.—
Gamberoni 3 pz. / <i>3 Riesencrevetten</i>	12.—
Tofu affumicato / <i>geräucherter Tofu</i>	10.—

Piatti snack

Prosciutto crudo dell'alpe Piora e melone <i>Melone mit Rohschinken von Piora</i>	26.—
Tartare di manzo classico con pane Maggia <i>Klassisches Rindstartar mit Maggiabrot</i>	80 gr. 26.— 150 gr. 39.—
Il nostro vitello tonnato <i>Dünn geschnittene Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce</i>	26.—
Affettato ticinese della macelleria Mattioli e formaggio <i>Aufschnitt Teller von der Metzgerei Mattioli aus Lavorgo mit regionalem Fleisch und Käsespezialitäten</i>	26.—
Flammkuchen" della castellana" / ideal zum Apéro ca. 2-4 Pers. con pancetta / <i>mit Speck</i>	24.—
con salmone e cipolle / <i>mit Lachs und Zwiebeln</i>	28.—
Clubsandwich con patatine fritte <i>Klassisches Clubsandwich mit Pommes frites</i>	28.—

Pasta

Spaghetti con salsa a scelta: aglio/olio/peperoncino, pomodoro, pesto <i>Spaghetti mit Sauce nach Wahl: Knoblauch-Olivenöl-Chili, Tomatensauce, Pesto</i>	22.—
Tagliatelle al ragù di bolognese <i>Tagliatelle mit Bolognaise</i>	24.—

Desserts

Caffé glacé Maison <i>Eiskaffee Maison</i>	10.—
Coppa "Romanoff" <i>Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm</i>	8/14.—
Coppetta di macedonia e sorbetto di mango <i>Fruchtsalateisbecher mit Mangosorbet</i>	12.—
Coppa "Denmark" <i>Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm</i>	12.—
La nostra fresca interpretazione del limone e del limoncello con un tocco di cioccolato bianco <i>Unsere Interpretation von der Zitrone mit Limoncello und einem Schuss weisser Schokolade</i>	15.—
Gelati e sorbetti fatti in casa, a pallina Cioccolato, caffè, fior di latte, limone, mango, cocco, lampone <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl pro Kugel Schokolade, Mokka, Fior di Latte, Zitrone, Mango, Kokosnuss, Himbeere</i>	3.50
Torta fatta in casa <i>Hausgemachter Kuchen</i>	6.—

Tutti i prezzi in CHF / Incl. IVA 7.7% / 2023



www.castello-seeschloss.ch

*Ristorante
al Lago*


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT