



Events

11.04. Kitchenparty with friends 5.0

Maitre Antony, Franz Keller, Urban Schiess, Marco Sacco, Aldo Sigel,
Alberto Pavan

30.05. Wine & Dine mit Moncuchetto, mit 4-Gang Menu

28.05. Grill & Chill mit dem Weingut Azienda Mondò

16.05. Wine & Dine mit Brancaia aus der Toscana

27.06. Ascona Jazz Dinner Night

04.07. Ascona Jazz Dinner Night

Ogni fine settimana a pranzo proponiamo il classico della nostra tradizione
Traditionelles Gericht zum Mittagstisch

Sabato / Domenica – Samstag / Sonntag

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano 44.-
Kalbshaxen mit Safran Risotto



Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro Sardellen mit getoastetem Brot und Butter Anchovies with toasted bread and butter	24.-
Ostriche N°2 Marennes-Oléron al pezzo Austern klassisch serviert - Stück Oyster classically served - piece	6.-
Gamberi rossi di Mazara del Vallo al pezzo Rohe rote Garnelen aus Sizilien - stück Fresh red shrimp from Sicily - piece	8.-
Champagner "Veuve Clicquot "brut Con i nostri specials proponiamo un bicchiere di..... Mit unseren Specials empfehlen wir Ihnen ein Glas With our specials we suggest you a glass of.....	16.-

Flammkuchen "della castellana"

Pancetta e cipolle Speck & Zwiebeln With bacon and onions	22.-
Mozzarella di bufala e asparagi Büffel Mozzarella & Spargeln With buffalo mozzarella and asparagus	24.-
Salmone affumicato e cipolla rossa mit Lachs & Zwiebeln With salmon and onions	24.-



Menu Degustazione

Trota marinata

Filetto di trota svizzera marinata, carciofi, maionese alla senape e aneto
Hausgebeizte Lachsforelle, Artischocken, Mayonnaise mit Senf & Dillsauce
Marinated fillet of char, with artichoke mustard dill sauce

oppure / oder / or

Plin

Agnolotti piemontesi fatti a mano al sugo d' arrosto
Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, Parmesan
Dumplings, meat filling, veal jus, matured pamesan cheese

-

Zuppa di pesce

Polipetti alla Luciana, filetto di branzino, cozze e gamberone
Unsere Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Miesmuschel, Tintenfisch
Mediterranean fish soupe with, seabass, mussels, squids, shrimps

oppure / oder / or

Vitello

Steak di vitello arrostito con asparagi e salsa alle spugnole
Gebratenes Kalbssteak, Spargel, Morchelsauce
Veal Steak with asparagus, morels sauce

-

Fragole e Rabarbaro

Mousse al quark, rabarbaro candito e in composta, fragole e mandorle
Quarkmousse mit Rhabarber in zwei Konsistenzen, Erdbeeren und Mandeln
Curd cheese mousse with rhubarb and strawberries and almonds

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80.-

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94.-

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106.-



Menu Degustazione Vegetariano

Asparagi e büsción

Formaggio fresco ticinese, asparagi, noci e miele

Kuhmilchfrischkäse, Spargeln, Nüsse und Honig

Fresh cheese, with asparagus, nuts, and honey

oppure / oder / or

Orecchiette

Peperoncino e cime di rapa

Orecchiette, Peperoncino, Stängelkohl,

Orecchiette with turnip greens, chili,

-

Uovo onsen

Uovo fondente, barba di frate, fonduta di taleggio e tartufo nero

Onsen Ei, Mönchbart, Taleggiocrema, schwarzer Trüffel

Onsen Egg, Russian thistle, cheese sauce and black truffle

-

Fragole e rabarbaro

Mousse al quark, rabarbaro candito e in composta, fragole e mandorle

Quarkmousse mit Rhabarber in zwei Konsistenzen, Erdbeeren und Mandeln

Curd cheese mousse with rhubarb and strawberries and almonds

3 portate / 3 Gänge / 3 course 72.-

4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-



Antipasti

Crema di asparagi	18.-
Asparagi verdi, uovo affogato, olio alle erbe e pop corn di patate Grüne Spargelcremesuppe, pochiertes Ei, Kartoffelpopcorn Green asparagus cream, poached egg, crispy potato popcorn	
Insalata primaverile	18.-
Buscion di mucca, crescione, asparagi, noci e vinaigrette al balsamico Blattsalate, Spargeln, Tessiner Frischkäse, geröstete Samen, Balsamicodressing Green salad, asparagus, Ticino cream cheese, roasted seeds, Balsamic vinegar	
Il vitello e il tonno	28.-
Magatello cotto al rosa, crudo di tonno, salsa tonnata e capperi fritti Rosa gebratene Kalbsnuss mit rohem Thunfisch und seiner Sosse, frittierten Kapern und Zitrone Vitello tonnato and raw tuna with fried capers and lemon	
Carpaccio di manzo marinato	28.-
Carne salada del Trentino, barba di frate, chimichurri all'aglio orsino Gesalzene Scheiben vom Rind, Mönchsbart, Chimichurri mit Bärlauch Sliced salted beef, agretti and fried egg yolk, chimichurri with wild garlic	
Trota marinata	28.-
Filetto di trota svizzera marinata, carciofi, maionese alla senape e aneto Hausgebeizte Lachsforelle, Artischocken, Mayonnaise mit Senf & Dill Marinated fillet of trout, with artichoke, mayo-mustard dill sauce	



Primi / Risotto

Plin	36.-
Agnolotti piemontesi fatti a mano al sugo d' arrosto	½ 28.-
Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, Parmesan	
Dumplings, meat filling, veal jus, parmesan cheese	
 Orecchiette	32.-
Acciughe del Cantabrico, peperoncino e cime di rapa	½ 26.-
Orecchiette, Peperoncino, Stängelkohl, Sardellen	
Orecchiette with turnip greens, chili, anchovies	
 Risotto	28.-
Carnaroli al Franciacorta, asparagi verdi, buscion di mucca e crescione	
Risotto mit Franciacorta, Spargel, Tessiner Kuhmilchfrischkäse, Kresse	
Risotto with franciacorta, asparagus, fresh cheese ticino, waterkress,	
 Ragù bianco	34.-
Pappardelle all' uovo, ragù bianco di vitello e parmigiano "Vacche rosse"	½ 26.-
Bandnudeln mit hellem Kalbsfleischragout, Parmesan "Vacche rosse"	
Pappardelle with white veal ragout and parmigiano "Vacche rosse"	
 Tagliolini	36.-
Gamberoni saltati, fondo di crostacei e salicornia	½ 28.-
Crevetten, Tagliolini, Crevettenbisque Meerspargeln	
Fried shrimps, tagliolini, shrimp bisque, sea asparagus	
 Gyoza	32.-
Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu	½ 24.-
Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce	
Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce	



Pesce

Pesce persico	44.-
Tradizionali filetti di persico Svizzero al burro e salvia con risotto cremoso alle erbe Eglsfilets mit Salbei und Butter sautiert, cremiges Kräuterrisotto Sauteed fillets of perch in sage and butter, risotto with herbs	
Zuppa di pesce	46.-
Moscardini alla Luciana, filetto di branzino, cozze e gamberone Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Miesmuschel, Tintenfisch, Riesencrevette Mediterranean fish soupe with, seabass, mussels, squids, shrimps	
Sogliola	55.-
Servita intera con asparagi, riso e salsa acidula al burro e limone Ganze Seezunge mit Spargel, Butter-Zitronen Sauce, Reis Hole Sole served with asparagus and butter-lemon sauce, rice	
Pescato	p.d.g.
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterraner Art Freshly caught fish in a salt crust or from the oven Mediterranean styl	



Carne

Vitello	48.-
Steak di vitello arrostito con asparagi, polenta grigliata e salsa alle spugnole Gebratenes Kalbssteak, Spargel, Morchelsauce, Polentaschnitte Veal Steak with asparagus, morels sauce, crispy polenta	
Agnello	42.-
All'orientale, harissa, yogurt e coriandolo Orientalischer Lammeintopf mit Harissa, Joghurt und Koriander Oriental lamb stew with harissa, yogurt, coriander	
Manzo	54.-
Filet mignon, risotto al Franciacorta e jus al pepe della Vallemaggia Kleines Rinderfilet mit Thymiansauce und Franciacorta Risotto Beef filet mignon with tyme sauce and risotto with Franciacorta	

Vegi

Uovo onsen	36.-
Uovo fondente, barba di frate, fonduta di taleggio e tartufo nero Onsen Ei, Mönchbart, Taleggiocreme, schwarzer Trüffel Onsen Egg, Russian thistle, cheese sauce and black truffle	
Asparagi alla milanese	32.-
Asparagi al vapore, uova all' occhio di bue, parmigiano e burro nocciola Grüne Spargel mit Spiegelei, Parmesan Käse und Butter Green asparagus with fried egg, parmesan cheese and butter	
Con supplemento prosciutto di Parma / mit Parma Rohschinken	10.-



Dessert

Gourmet Espresso	12.-
Piccolo tiramisù & caffè espresso	
Hausgemachtes Tiramisù mit einem Espresso serviert	
Homemade tiramisù served with a espresso	
Rüeblitorte	15.-
Carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia	
Karottentorte mit Vanille Mascapone und Pekannüsse	
Carotts cream cake with mascarpone	
Tutto Cioccolato	15.-
Il nostro omaggio al cioccolato svizzero	
Unsere Hommage an die Schweizer Schokolade	
Our tribute to Swiss chocolate	
Fragole e rabarbaro	15.-
Mousse al quark, rabarbaro candito e in composta, fragole e mandorle	
Quarkmousse mit Rhabarber in zwei Konsistenzen, Erdbeeren und Mandeln	
Curd cheese mousse with rhubarb and strawberries and almonds	
Amarena	15.-
Semifreddo all'amarena con croccante alla nocciola	
Amarena Halbgefrorenes mit Haselnuss Schokoladenkrokant	
Amarena parfait with crispy hazelnut chocolate	
Formaggi	18.-
4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta	
4 Schweizer und italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot	
4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	



Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH/IR
Agnello	AT/NZ
Pane	CH

Provenienza del pesce

Ostriche	FR
Gamberi	I/ARG
Persico	CH
Branzino	GR/HR

Cucina calda /warme Küche

12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30

Carta snack

12.00 - 17.30

Prezzi in CHF, IVA compresa

Preise in CHF, inklusive MwSt

Prices in CHF, VAT included