

# Ristorante della CATTÀ

*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

Crudit  di carciofi con arance e scaglie di mandorle tostate  
*Rohkost aus Artischocken mit Orangen und geröstete Mandeln Blättchen*  
CHF 19.50

Capesante scottate su crema di mele e timo,  
patate viola e bacon caramellato  
*Gebratene Jakobsmuscheln auf Apfel - Thymian Crème,  
Viola-Kartoffeln und karamellisierter Bacon*  
CHF 24

Salmone marinato con mini burger al nero di seppia, guacamole, pomodori e insalata  
*Marinierter Lach mit Mini-Burger an Sepia, Guacamole, Tomaten und Salat*  
CHF 24

Vellutata di asparagi con tuorlo d'uovo fritto e prosciutto crudo disidratato  
*Spargel-Crème mit frittiertem Eigelb und dehydriertem Rohschinken*  
CHF 16

**PRIMI PIATTI**  
**ERSTE GÄNGE**

Gnocchetti fatti in casa, lime e zenzero  
con ragù di scorfano e pomodorini  
*Hausgemachte Gnocchetti, Lime und Ingwer  
mit Ragout vom roten Drachenkopf*

CHF 25

Tagliatelle all'uovo con dadolata di manzo,  
pesto di spinacino novello e curry  
*Hausgemachte Ei-Tagliatelle mit gewürfeltem Rind,  
Spinat-Pesto und Curry*

CHF 25

Risotto con carciofi e crema di parmigiano  
*Risotto mit Artischocken und Parmesan-Crème*

CHF 25

SECONDI DI PESCE E DI CARNE  
*FISCH- UND FLEISCH-HAUPTGERICHTE*

Filetto di branzino alla griglia o alla mediterranea

*Wolfsbarch Filet grilliert oder Mediterraner Art*

CHF 42

Filetto di maialino aromatizzato al sesamo  
con pak-choi, bambu e funghi shiitake

*An Sesam aromatisiertes Schweine-Filet*

*mit Pak-Choi, Bambus und Shiitake-Pilze*

CHF 41

Galletto dei "Terreni alla Maggia" alle erbe e limone

*Hänchen von den "Terreni alla Maggia" an Kräutern und Zitrone*

CHF 36

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 41

Filetto di manzo alla griglia o in crosta di sale (per 2 persone)

*Rindsfilet vom Grill oder in Salzkruste (Für 2 Personen)*

CHF 55 p.p.

DOLCI TENTAZIONI  
SÜSSE VERLOCKUNGEN

Tiramisu tradizionale fatto in casa  
*Hausgemachtes traditionelles Tiramisu*

CHF 12

Soufflé al cioccolato con cuore morbido e gelato vaniglia (15 min.)  
*Schokoladen Soufflé mit weichem Herz und Vanille-Eis (15 Min.)*

CHF 14

Mousse al caramello con dadolata di mele e crumble alla cannella  
*Karamell-Mousse mit gewürfeltem Apfel und Zimt-Crumble*

CHF 12