

# 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**

Insalata d'inverno  
(Indivia belga, zucca saltata, nocciole, melograno,  
robiola stagionata e dressing al miele nostrano)

*Winter-Salat*  
(*Endivie, sautierter Kürbis, Haselnüsse, Granatapfel,*  
*Robiola-Käse und Dressing an Tessiner Honig*)

CHF 22.50

Capesante scottate, salsa topinambur,  
cipolla rossa caramellata e funghi trifolati  
*Gebratene Jakobsmuscheln, Topinambur Sauce,*  
*karamellisierte rote Zwiebeln und Pilze*

CHF 24.00

Terrina di foie gras fatta in casa, pan brioche e chutney di mele cotogne e zenzero

*Hausgemachte Fois Gras Terrine, Brioche Brot und*  
*Chutney aus Quittenapfel und Ingwer*

CHF 29.50

Crema di castagne, con robiola  
*Kastanien-Crème mit Robiola Käse*

CHF 14.50

**PRIMI PIATTI**  
**ERSTE GÄNGE**

Gnocchetti fatti in casa, cozze, funghi e pomodorini datterini  
*Hausgemachte Gnocchetti, Miesmuscheln, Pilze und Datterini-Tomaten*

CHF 23.50

Fettuccine fatte in casa al cacao con ragù bianco di vitello  
*Hausgemachte Fettucine an Kakao mit weisse Kalbs Bolognese*

CHF 23.50

Risotto con crema di zucca, pistacchi e gocce di pecorino  
*Risotto mit Kürbis-Crème, Pistazien und Tropfen von Pecorino-Käse*

CHF 24

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 48

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 e gremolata  
*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

CHF 41

Filetto di manzo con salsa al pepe verde  
(per 2 persone: in crosta di sale o alla griglia)

*Rindsfilet mit grünem Pfeffer-Sauce*  
(Für 2 Personen: In Salz Kruste oder vom Grill)

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 (20min)  
*Schokoladen Soufflé mit weichem Herz und Vanille-Eis (20 Min.)*

CHF 14

Panna cotta allo zafferano e agrumi, salsa al cioccolato bianco  
*Safran, Zitrusfrüchte Panna cotta, weisse Schokolade Sauce*

CHF 12