

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,
castagne croccanti, robiola stagionata e dressing al miele nostrano)

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

CHF 22.50

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

Capesante scottate, salsa topinambur,
cipolla rossa caramellata e chantarelles trifolati
Gebratene Jakobsmuscheln, Topinambur Sauce,
karamellisierte rote Zwiebeln und Pfifferlinge

CHF 24.00

Crema di zucca e le sue forme, polvere d'amaretti
Kürbis-Crème und seine Formen, Amaretto Pulver

CHF 14.50

PRIMI PIATTI
ERSTE GÄNGE

Ravioli fatti a mano ripieni di lepre, il suo jus al profumo di ginepro selvatico e vaniglia

*Mit Haseragout gefüllte, hausgemachte Ravioli,
mit seinem an Wacholder und Vanille parfümiertem Jus*

CHF 28

Pappardelle fresche al sugo di cinghiale

Frische Pappardelle an Wildschwein-Sauce

CHF 23.50

Gnocchi di castagne, fonduta di robiolino nostrano e funghi

Kastanien-Gnocchi, Tessiner Robiolino und Pilze

CHF 24.50

Risotto alla farina bona, mele nostrane,
mantecato al büscion ticinese e pepe valle maggia
(Medaglia di bronzo al campionato ticinese "Caccia al risotto 2015)

*Risotto mit Farina Bona, Tessiner Äpfeln,
Tessiner Frischkäse und Vallemaggia Pfeffer
(Bronze-Medaille an der Tessiner Meisterschaft „Caccia al risotto“ 2015)*

CHF 24

SECONDINI DI PESCE E DI CARNE
FISCH- UND FLEISCH-HAUPTGERICHTE

Tataki di tonno, insalata tiepida di lenticchie alla mediterranea, salsa di ceci
Thunfisch Tataki, lauwarmer Linsensalat mediterraner Art, Kichererbsen-Sauce

CHF 42

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

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

Lombatina d'agnello, gratin di patate e cavolo viola, salsa di senape all'antica e miele
Lamm-Lende, Kartoffel- und violetter Kohl-Gratin, nach alter Art Senf-Sauce und Honig

CHF 42

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

*Rindsfilet-Tagliata, 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

Sorbetti misti
Gemischte Sorbet

CHF 14

Selezione di formaggi nostrani con miele, noci e mostarda di fichi
Tessiner Käse-Teller mit Honig, Nüsse und Feigen-Senfsoße

CHF 18