

A^O

Osteria *ASCONA*

O
A



le Insalate

Insalata Verde	Fr. 9.50
Grüner Salat (italienische oder französische Sauce)	
Insalata Mista	Fr. 11.50
Gemischter Salat (italienische oder französische Sauce)	
Insalata Ricca dell'Osteria con prodotti stagionali	Fr. 13.50
Gemischter-Osteria Salat mit saisonalen Produkten	



dai Taglieri e dalle Braccia

Tagliere di Salumi e Formaggi Aufschnitt-und Käseplatte aus der Region	Fr. 24.50
Battutina di Fassona alla punta di Coltello (100gr), condita all'Albese con Uovo Poche' e Scaglie di Appenzeller Tartar von Fassona-Rind-mit pochiertem Ei und Appenzeller flocken-----	Fr. 24.00
Carciofi e Polentina di Ceci fritta Artischocken und gebratene Kichererbsenpolenta	Fr. 19.50
Guancetta di Maiale in cassetta con Giardiniera di frutta casalinga Schweinebacken-Kasserolle mit hausgemachter Frucht-Giardiniera	Fr. 19.50
Terrina di Lago agli Agrumi di Cannero Verbano-Seeterrine mit Zitrusfrüchten aus Cannero	Fr. 20.00



i Nostri Primi Piatti

Risotto al Lucioperca mantecato con Spinacino Zanderrisotto mit Blattspinat	Fr. 24.00
Pappardelle fresche al Sugo di Coniglio Hausgemachte Pappardelle mit Kaninchen Sauce	Fr. 23.00
Ravioli freschi ai 3 Arrosti Hausgemachte Ravioli mit drei Braten	Fr. 25.00
Piccole Casarecce con Coregone e Fragole ticinesi Kleine hausgemachte Casarecce mit Felchen und Tessiner Erdbeeren	Fr. 23.00
Zuppa del giorno "Osteria" Tagessuppe " Osteria "	Fr. 17.00
Gnocchi e Pasta del giorno fatti in casa alla Bolognese, Pesto o Pomodoro Hausgemachte Gnocchi oder Nudeln des Tages, Bolognese, Pesto oder Tomatensauce	Fr. 19.50



dalle Padelle alle Mascelle

Casseruola di mare con crostoni di pane e Patate lesse Fr. 39.00

Meeresfrüchteauflauf mit Brotroutons und Salzkartoffeln

Fritto di Lago con Verdurine di stagione croccanti Fr. 36.00

Gebratener Seefisch mit knusprigem Gemüse der Saison

Geretto di Vitello "California" stufato Fr. 45.00

a bassa temperatura e il suo Fondo di cottura

Bei niedriger Temperatur geschmorte Kalbshaxe und ihr Bratensaft

Costata di Rib-eye "Bistecascia"(400/500 gr) e i suoi contorni Fr. 58.00

Rib-eye-Steak von Rind und seine Beilagen

Filetto di Manzo (280gr) e i suoi contorni Fr. 52.00

Rinderfilet und seine Beilagen

Battuta di Fassona al Coltello (220gr), condita all'Albese Fr. 39.50

Tartar von Fassona-Rind nach Albese Art mit Zitronen, Salz, Olivenöl und Parmesan

I secondi piatti sono accompagnati da verdure di stagione e polenta mazzafame
su richiesta anche risotto

Zu den Hauptgerichten werden Gemüse der Saison und Polenta gereicht, Risotto auf Anfrage



Osteria **ASCONA**

Menù Degustazione

Carne

Carciofi e Polentina di Ceci frita

Artischocken und gebratene Kichererbsenpolenta

Pappardelle fresche al Sugo di Coniglio

Hausgemachte Pappardelle mit Kaninchen Sauce

Battuta di Fassona al Coltello, condita all'Albese con scaglie di Parmigiano

Tartar von Fassona-Rind nach Albese-Art mit Zitronen, Salz, Olivenöl und Parmesan

Fr. 70.00



Osteria *ASCONA*

Menù Degustazione Pesce del nostro Lago

Terrina di Lago agli Agrumi di Cannero

Verbano-Seeterrine mit Zitrusfrüchten aus Cannero

Piccole Casarecce con Coregone e Fragole ticinesi

Kleine hausgemachte Casarecce mit Felchen und Tessiner Erdbeeren

Fritto di Lago con Verdurine di stagione croccanti

Gebratener Seefisch mit knusprigem Gemüse der Saison

Fr. 65.00



Dolcezze

Creme Brulée Fr. 11.50

Creme Brulée

Meringhe fresche con fragole Fr. 11.50

Hausgemachte Meringues und frische Erdbeeren

Torta al cioccolato con Ganache Montecristo Fr. 11.50

Schokoladenkuchen mit Montecristo-Ganache

Tarte Tatin classica con gelato Fr. 11.50

Klassische Tarte Tatin mit Eiscreme

Sorbetti e gelati produzione artigianale

Uva e Grappa americana Fr. 12.00

Traubensorbet mit Grappa

Limone e Vodka Fr. 12.00

Zitronesorbet mit VodkA

Vaniglia, Cioccolato, Uva, Limone

1 pallina, 2 palline, 3 palline Fr. 4.00/6.00/9.00



Osteria *ASCONA*

Tutte le nostre paste e i nostri dolci sono fatti in casa

Alle unsere Pasta und Desserts sind hausgemacht

Gentile ospite,

su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Liebe Gäste,
auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die enthaltenen Inhaltsstoffe in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Osteria **ASCONA**

Menù Bimbo

Pasta/Gnocchi al Pomodoro, Bolognese o Pesto

Pasta oder Gnocchi mit Tomaten, Bolognese oder Pesto Sauce

O

Chicken Nuggets con Patate

Chicken Nuggets mit Kartoffeln

e

Pallina di Gelato Artigianale

Vaniglia, Cioccolato, Limone o Uva

Eine Kugel hausgemachtes-Eis
Vanille, Schokolade, Zitrone oder Traube

Fr. 12.00



Osteria *ASCONA*

San Valentino

Menù Pesce

Amuse bouche e Coppetta di benvenuto

Terrina di Lago agli Agrumi di Cannero

Casseruola di mare con crostoni di Pane e Patate lesse

Èclair tonda con Mousse al Cioccolato
e Fragole fresche al Prosecco caramellato

Fr. 65.00



Osteria *ASCONA*

San Valentino

Menù Carne

Amuse bouche e Coppetta di benvenuto

Guancetta di Maiale in cassetta con
Giardiniera di frutta casalinga

Geretto di Vitello "California" stufato
a bassa temperatura e il suo fondo di cottura

Èclair tonda con Mousse al Cioccolato
e Fragole fresche al Prosecco caramellato

Fr. 65.00