

A^O

Osteria *ASCONA*

O
A



Osteria **ASCONA**

le Insalate

Insalata Verde

Grüner Salat (italienische oder französische Sauce)

Fr. 9.00

Insalata Mista

Gemischter Salat (italienische oder französische Sauce)

Fr. 11.00

Insalata ricca dell'Osteria con prodotti stagionali

Gemischter-Osteria Salat mit saisonalen Produkte

Fr. 13.00



dai taglieri e dalle braccia

<i>Tagliere di Salumi e Formaggi locali</i>		Fr. 24.00
Aufschnitt-und Käseplatte aus der Region		
<i>Battutina di Fassona alla punta di Coltello, condita all'Albese con Scaglie di Parmigiano</i>	120 gr.	FR. 24.00
Tartar vom Fassona Rind nach Albese-Art mit Zitronen, Salz, Oliven, Öl und Parmesan		
<i>Carne secca Ticinese con uovo marinato, funghi e giardiniera di frutta</i>		FR. 23.00
Tessiner Trockenfleisch mit marinierte Ei, Pilzen und Obstgärtner		
<i>Lucioperca con "Mazzafame" e salsa verde</i>		Fr. 21.00
Zander mit spezial-Polenta und grüner Sauce		
<i>Terrina di Lepre</i>		Fr. 19.00
Wildhasenterrine		



I nostri primi piatti

Risotto con Quaglia farcita di Gamberi Fr. 24.00

Risotto mit Wachteln, gefüllt mit Crevetten

Tagliatelle fresche con Porcini e panna cruda Fr. 23.00

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Rahm

Ravioli di Stracotto di Cinghiale al Lardo croccante Fr. 25.00

Hausgemachte Ravioli mit Wildschwein und knusprigem Speck

Agnolotti di lago del Verbano con burro al Merlot Fr. 23.00

Hausgemachte Agnolotti vom VerbanoSee mit Merlot-Butter

Zuppa di Cipolle Fr. 16.00

Zwiebelsuppe



dalle padelle alle mascelle

Filetto di Cervo spadellato con Ravioli di Risotto Fr. 45.00
Hirschfilet mit Risottoravioli

Realino di Vitellone stufato al Prosecco Fr. 48.00
KalbsRealino geschmort mit Prosecco

Sogliola alla Parmigiana Fr. 36.00
Seezungenfilet alla Parmigiana

Salmerino piastrato con Cipolle, burro e acciughe Fr. 35.00
Gegrillter Saibling mit marinierte Zwiebel, Butter und Sardellen

Sella di Capriolo alla "Baden Baden" min. 2 persone Fr. 59.00
Rehrücken "Baden Baden" min. 2 personen

Battuta di Fassona alla punta di Coltello, Fr. 38.00
condita all'Albese con scaglie di Grana Padano,
Germogli, Verdurine di stagione e Patate al forno
Tartar vom Fassona Rind nach Albese-Art (Zitrone, Salz, Olivenöl und Parmesan),
Sprossen, Saison-Gemüse und Ofenkartoffeln

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

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



Osteria **ASCONA**

Degustazione Carne

*Carne secca Ticinese con uovo marinato,
Funghi e giardiniera di frutta*

Tessiner Trockenfleisch mit mariniertes Ei, Pilzen und Obstgärtner

Tagliatelle fresche con Porcini e panna cruda

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Rahm

Realino di Vitellone stufato al Prosecco

KalbsRealino geschmort mit Prosecco

Pallina di Gelato artigianale alla Vaniglia

Kugel Vanilleeis

Fr. 75.00



Osteria **ASCONA**

Degustazione Pesce

Lucioperca con “ Mazzafame “ e salsa verde

Zander mit spezial Polenta und grüner Sauce

Agnolotti di lago del Verbano con burro al Merlot

Hausgemachte Agnolotti vom VerbanoSee mit Merlot Butter

Sogliola alla Parmigiana

Seezungenfilet alla Parmigiana

Pallina di Gelato artigianale al Limone

Kugel Zitronensorbet

Fr. 70.00



Osteria **ASCONA**

Degustazione Selvaggina

Terrina di Lepre

Wildhasenterrine

Ravioli di Stracotto di Cinghiale al Lardo croccante

Hausgemachte Ravioli mit Wildschwein und knusprigem Speck

Filetto di Cervo spadellato con Ravioli di Risotto

Hirschfilet mit Risottoravioli

Pallina di Gelato artigianale all'Uva

Kugel Traubensorbet

Fr. 72.00



Dolcezze

Bavarese al Cappuccino

Cappuccino-Creme

Fr. 11.00

Meringhe fresche con castagne caramellate

Hausgemachte Meringues mit karamellisierten Kastanien

Fr. 12.00

Torta al cioccolato con Ganache Montecristo

Scokoladentorte mit Ganache Montecristo

Fr. 11.00

Croquenbouche

Fr. 11.00

Sorbetti e gelati produzione artigianale

Uva e Grappa americana (Traubensorbet mit Grappa)

Fr. 12.00

Limone e Vodka (Zitronensorbet mit Vodka)

Fr. 12.00

Vaniglia, Cioccolato, Uva, Limone, Mango, Frutti della passione

1 pallina, 2 palline, 3 palline

FR. 4.00, 6.00, 9.00

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

Penne/Gnocchi al pomodoro, bolognese o pesto

Penne oder Gnocchi mit Tomaten, Bolognese oder Pesto Sauce

Ø

Chicken Nuggets con Patate

Chicken Nuggets mit Kartoffeln

Pallina di Gelato Artigianale

Vaniglia, Cioccolato, Limone o Uva

Eine Kugel hausgemachtes

Vanille, Schokolade, Zitrone oder Traube



Osteria **Ascona**
Pr. 10.00