



Osteria *Ascona*

le Insalate

Insalata verde Grüner Salat (Italienische Sauce, Französische Sauce)	Fr. 9.00
Insalata mista Gemischter Salat (Italienische Sauce, Französische Sauce)	Fr. 11.00
Insalata rucola con pomodorini al lime Rucola-Salat mit Tomaten an Zitronenjus	Fr. 14.00
Insalata Fitness con pollo grigliato Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen	Fr. 18.00
Caprese con mozzarella di bufala Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	Fr. 18.00



Antipasti

la Battutina di Fassona alla punta di Coltello, condita all'Albese con scaglie di parmigiano	120gr.	Fr. 22.00
Tartar vom Fassona Rind nach Albese-Art mit Zitronen, Salz, Oliven, Öl und Parmesan		
Roastbeef, salsa tartare e insalata aromatica		Fr. 22.00
Roastbeef mit Tartar-Sauce und aromatisiertem Salat		
Ceviche di tonno con mango, avocado, coriandolo, cipolla rossa e ravanelli		Fr. 23.00
Thunfisch-Ceviche (in Zitronensaft gegart) mit Mango, Avocado, Koriander, roten Zwiebeln und Radieschen		
Tartare di gambero rosso di Mazara battuto al coltello, condito agli agrumi su stracciatella di bufala		Fr. 25.00
Von Hand geschnittenes Tartar aus roten Crevetten gewürzt mit Zitrusfrüchten auf Stracciatella di Bufala Käse		
Carciofi in tempura su fonduta di pecorino e menta		Fr. 21.00
Artischocken in Tempura auf einem Pecorino-Minze-Fondue		



i Primi

Tajarin al ragú di pesce e gambero scottato Hausgemachtes Nudeln mit Fisch-Ragú und gebratene Garnelen	Fr. 25.00
Ravioloni con ripieno di burrata e ricotta, saltati in una crema di broccoli e erba cipollina Hausgemachtes Ravioli gefüllt mit Burrata und Ricotta mit Broccoli-Creme und Schnittlauch	Fr. 26.00
Mezze maniche all'amatriciana Kurze Rigatoni-Pasta an Amatriciana-Sauce (Tomatensauce mit Schweinbacke)	Fr. 23.00
I Tajarin (fatti in casa) al pomodoro, bolognese o pesto Hausgemachtes Nudeln mit tomatensauce, bolognese -ragú oder pesto	Fr. 19.00



i Secondi

il Filetto di vitellone con verdure di stagione e patate novelle al forno Fr. 49.00
Kalbsfilet mit Saisongemüse und Ofenkartoffeln

la Battuta di Fassona alla punta di coltello Fr. 38.00
condita all'Albese con scaglie di Grana Padano, germogli, verdure di stagione e patate novelle al forno
Tartar vom Fassona Rind nach Albese-Art (Zitronen, Salz, Olivenöl und Parmesan) Sprossen, Saisongemüse und Ofenkartoffeln

Costolette d'agnello con salsa fruttata, verdure di stagione e patate novelle al forno Fr. 45.00
Lammkoteletts mit fruchtiger Sauce, Saisongemüse und Ofenkartoffeln

Polpo grigliato su gazpacho di peperoni, insalatina di rucola, pomodorini al lime e ricotta affumicata Fr. 36.00
Gegrillter Oktopus auf Paprika-Gazpacho, mit Rucola-Salat, Tomaten an Zitronenjus und geräucherter Ricotta

Cubo di tonno su crema di rucola, mandorle, patate novelle al forno e insalata aromatizzata Fr. 38.00
Thunfischwürfel auf Rucolacreme, Mandeln, Ofenkartoffeln und aromatisiertem Salat



Menù Degustazione

Carne

Roastbeef, salsa tartare e insalata aromatica

Roastbeef mit Tartar-Sauce und aromatisiertem Salat

Mezze maniche all'amatriciana

Kurze Rigatoni-Pasta an Amatriciana-Sauce (Tomatensauce mit Schweinbacke)

Tagliatina di Vitellone con le verdure di stagione e patate novelle al forno

Kalbfleischscheiben mit Saison Gemüse und gebackene Frühkartoffeln

Pallina di gelato artigianale alla vaniglia

Eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis



Osteria **ASCONA**

Menù Degustazione

Pesce

Ceviche di tonno con mango, avocado, coriandolo, cipolla rossa e ravanelli

Thunfisch-Ceviche (in Zitronensaft gegart) mit Mango, Avocado, Koriander, roten Zwiebel und Radischien

Tajarin al ragu' di pesce

Hausgemachte Nudeln mit Fisch-ragu'

Cubo di tonno su crema di rucola, mandorle, patate novelle e insalata aromatizzata

Thunfischwürfel auf Rucolacreme, Mandeln, Ofenkartoffeln und aromatisierte-Salat

Pallina di gelato artigianale al limone

Eine Kugel hausgemachtes Zitroneneis

Fr. 70.00



i Dolci della Casa

Frutta fresca in gelatina al Moscato con sorbetto ai frutti della passione Fr. 12.00
Frischen Früchten und Moscato-Gelee mit Passionsfrucht-Sorbet

Tiramisú della casa Fr. 11.00
Hausgemachtes Tiramisú

Panna cotta ai frutti di bosco o mango-albicocca Fr. 11.00
Panna cotta mit Waldfrüchte-Sauce oder Mango Aprikosen

i Sorbetti

Uva e Grappa americana (Traube mit Grappa) Fr. 12.00

Limone e Vodka (Zitrone mit Vodka) Fr. 12.00

i Gelati — produzione artigianale

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

1 pallina Fr. 4.00

2 palline Fr. 6.00

3 palline Fr. 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.