



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Antipasti

Tartare di manzo classica o piccante

Rindertartar klassisch oder pikant

39.- / piccola 32.-

Terrina di fegato d'anatra con mele caramellate e Pan Brioche

Entenleberterrinen mit karamellisierten Äpfeln und Pan Brioche

29.- / piccola 24.-

Büsciòn di capra impanato su insalata e riduzione di aceto balsamico 

Salat mit Panierte Ziegenbüsciòn und Balsamico-Essig-Reduktion

26.- / piccola 21.-

Avocado guarnito con gamberetti di fiume e salsa Pommery

Avocado garniert mit Flusskrebse und Pommery-Sauce

25.- / piccola 22.-

Insalate

Insalata di Formentino "Mimosa"

Feldsalat „Mimosa“

17.-

Verde 

Grüner Salat

13.-

Mista di stagione 

Gemischter Saison Salat

15.-

Insalata con gamberoni spadellati al curry

Salat mit gebratenen Riesengarnelen an curry

29.- / piccola 24.-

Le Zuppe

Zuppa del giorno

Tagessuppe

13.-

Vellutata di pomodoro con chips di Grana Padano e basilico 

Tomatensuppe mit Grana Padano Chips und Basilikum

16.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Spaghetti o Penne

Pomodoro e basilico 

Tomatensauce und Basilikum

21.- / piccola 18.-

All'arrabbiata 

Scharfer Tomatensauce

22.- / piccola 19.-

Aglione, olio e peperoncino 

Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini

22.- / piccola 19.-

Alla bolognese rustica

An hausgemachter Bolognese Sauce

26.- / piccola 22.-

Altre proposte

Gnocchi di patate con asparagi e formaggio di capra

Kartoffelgnocchi mit Spargeln und Ziegenkäse

31.- / piccola 26.-

Tagliolini all'astice con pomodoro e basilico

Hummer-Tagliolini mit Tomate und Basilikum

34.- / piccola 29.-

Ravioli ripieni di mozzarella di bufala e pomodoro all'aglio orsino

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate an Bärlauchsauce

33.- / piccola 28.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I nostri risotti

Porcini 

Steinpilzen

32.- / piccola 26.-

Al pesto di basilico con burrata e pomodorini cherry 

Basilikumpesto mit Burrata-Käse und Kirschtomaten

25.- / piccola 20.-

Champagne e gamberoni

Champagner und Riesencrevetten

35.- / piccola 29.-

Al tartufo nero 

Mit schwarzem Trüffel

29.- piccola 25.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Pescato

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln
44.-

Misto di pesce con salsa allo champagne
con patate al vapore
Gemischter Fisch an Champagnersauce
mit gedämpften Kartoffeln
45.-

Code di gamberoni all'aglio, peperoncino, ananas e salsa sweet chili
con riso in bianco
Riesengarnelen mit Knoblauch, Peperoncino, Ananas
an süßer Chilisauce mit Reis
44.-

Filetti di pesce Persico fritto o in padella con riso
Frittiertes Eglifilet mit Reis oder gebraten mit Salbeibutter
42.-

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione.
Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Carni

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

42.-

Brasato di manzo al Merlot con risotto alla parmigiana

Geschmortes Rindfleisch in Merlot und Parmesanrisotto

41.-

Carrè d'agnello RR al timo con gratin di patate

Lammkarree RR mit Thymian und Kartoffelgratin

44.-

Filetto di manzo con salsa al tartufo o alla griglia con gratin di patate

Rinderfilet mit Trüffelsauce oder gegrillt mit Kartoffelgratin

Gentlemen's cut 57.- / Ladies cut 49.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso

Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art mit Reis

47.-

Sminuzzato alla zurighese con Rösti

Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti

44.-

Galletto Bio Terreni alla Maggia alle erbe o alla diavola con patate
novelle

Im Ofen gebratenes Tessiner BIO-Hähnchen „Terreni alla Maggia“ mit
Kräutern oder „alla Diavola“ mit Babykartoffeln

39.-

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione.

Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Lo Chef consiglia
Chef Empfehlung

Chateaubriand salsa Béarnaise

Servito con gratin di patate e verdure di stagione

Chateaubriand Béarnaise Sauce

Serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

74.- p.P. (min. 2 Pers.)

Selezione di pesci interi

secondo il mercato

Auswahl an ganzen

Fischen je nach Markt

Prezzo secondo il mercato

Preis nach Markt



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Dessert

Panna cotta alla frutta di stagione

Panna Cotta mit Saison Früchten

13.-

Crème brûlée profumata all'amaretto

Crème brûlée mit Amaretto

14.-

Tortino al cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Schokoladen Törtchen mit Vanille-Eis

16.-

Mousse al cioccolato con arance marinate

Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen

15.-

Vermicelles di castagne al kirsch con gelato alla vaniglia e meringhe

Vermicelles mit Kirsch, Vanilleeis und Meringe

15.-

Tiramisù fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù

14.-

Torta della nonna, gelato alla vaniglia, panna, salsina al cioccolato

Großmutter's Kuchen, Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce

13.-

Pallina di gelato (diversi gusti a scelta)

Eisbecher (verschiedene Sorten)

4.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Provenienza della carne

Fleisch Herkunft:

Maiale / Schwein	CH-IT
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce

Fisch Herkunft:

Salmone fresco	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	I / F

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

“Invitiamo la nostra spettacolare clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell’ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.

Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.”

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

I prezzi si intendono IVA compresa

Preise sind inkl. MWSt.