SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Chef consiglia
Empfehlung vom Chef

Chateaubriand salsa Béarnaise
Servito con gratin di patate e verdure di stagione

Chateaubriand Béarnaise Sauce
Serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

76.- 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

Antipasti

Avocado, gamberi di fiume, senape di Pommery
Avocado, Flusskrebse, Pommery-Senf
28.- / piccola 24.-

Carpaccio di polpo con olio extra vergine di oliva e limone
Carpaccio vom Tintenfisch mit Olivenöl und Zitrone
28.- / piccola 24.-

Vitello tonnato
Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce
29.- / piccola 24.-

Carpaccio di manzo, olio d'oliva, limone, rucola, scaglie di grana padano, pinoli
Rinds Carpaccio an Olivenöl, Zitrone, Rucola, Grana Padano Splittern, Pinienkernen
28.- / piccola 24.-

Tartare di manzo classica
Klassisches Rinds Tatar
39.- / piccola 34.-

Roastbeef freddo "Salsa Tartara"
Kaltes Roastbeef "Tartare Sauce"
34.- / piccola 28.-

Melone con prosciutto crudo Nostrano
Melone und Tessiner Rohschinken
29.- / piccola 24.-

Terrina di fegato d'anatra con mele caramellate e Pan Brioche
Entenleberterrine mit karamellisierten Äpfeln und Pan Brioche
32.- / piccola 26.-

SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Le Insalate

Insalata verde
Frischer grüner Salat
15.-

Insalata mista di stagione
Gemischter Saison Salat
16.-

Insalata Caesar con pollo, uova sode, scaglie di parmigiano, crostini
Caesar Salat mit Poulet Brust, gekochte Eier, Parmesansplittern und Brotcroutons
28.- / piccola 23.-

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico
Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum
25.- / piccola 21.-

Vellutate

Crema di pomodoro e basilico
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
15.-

Gazpacho classico
Klassischer Gazpacho
15.-

SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Spaghetti o penne

Pomodoro e basilico
An leichter Tomatensauce und Basilikum
23.- / piccola 19.-

"All'arrabbiata"
An scharfer Tomatensauce
23.- / piccola 19.-

Al pesto genovese
Mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Grana Padano und Olivenöl
25.- / piccola 22.-

Aglio, olio e peperoncino
Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini
23.- / piccola 19.-

Alla bolognese rustica
An hausgemachter Bolognese Sauce
26.- / piccola 23.-

Alla Carbonara
Carbonara Sauce
28.- / piccola 24.-

Le altre proposte

Ravioli ripieni di mozzarella di bufala, zucchine e melanzane
Con ragout vegetariano
Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella, Zucchini und Auberginen
Mit vegetarisches Ragout
28.- piccola 24.-

Tagliolini all'astice, pomodoro cherry e basilico
Tagliolini mit Hummer, Kirschtomaten und Basilikum
35.- / piccola 29.-

SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I Risotti “Carnaroli”

Alla barbabietola e taleggio
mit Rote Beete und Taleggio
26.- / piccola 22.-

Allo champagne e gamberoni
mit Champagner und Riesengarnelen
35.- / piccola 29.-

Al pesto genovese
mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Grana Padano
26.- / piccola 23.-

SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Pescato

Tutto il nostro pescato può essere servito alla griglia
Alle unsere Fischgerichte können vom Grill serviert werden

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln
46.-

Tataki di tonno con salsa di soja, germogli di soja e taccole
Thunfisch-Tataki mit Sojasauce, Sojasprossen und Kefen
44.-

Code di gamberoni all'aglio, peperoncino, ananas e salsa sweet chili con riso in bianco
Riesengarnelen mit Knoblauch, Paprikaschote, Ananas und süßer Chilisauce mit Reis
46.-

Filetti di pesce Persico fritto con salsa tartara e riso
Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce und Reis
46.-

Fritto misto di mare con riso
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis
46.-

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

Tutte le nostre carni possono essere servite alla griglia
Alle unsere Fleischgerichte können vom Grill serviert werden

Scaloppine di vitello al burro aromatico con patate novelle
Kalbsschnitzel in aromatischer Butter mit Babykartoffeln
46.-

Costolette d'agnello al timo RR con gratin di patate
Lammkoteletts mit Thymian RR und Kartoffelgratin
49.-

Filetto di manzo con salsa al pepe della valle Maggia
con gratin di patate
Rindsfilet an Pfeffersauce vom Maggiatal mit Kartoffelgratin
Gentlemen's cut 58.- / Ladies cut 49.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso
Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art mit Reis
49.-

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" und Babykartoffeln
42.-

Sminuzzato alla zurighese con Rösti
Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti
45.-

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

Dessert

Affogato al caffè "Delta Style"
Affogato al caffè "Delta Style"
14.-

Panna cotta al Coulis di frutti di bosco
Panna Cotta mit mit Waldbeeren-Coulis
15.-

Crème Brulèe
Crème Brulèe
15.-

Tortino al cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia
Schokoladen Törtchen mit Vanille-Eis
17.-

Mousse al cioccolato con arance marinate
Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen
15.-

Tiramisù fatto in casa
Hausgemachtes Tiramisù
15.-

Torta della nonna, gelato alla vaniglia, panna, salsina al cioccolato
Großmutters Kuchen, Vanilleglace, Schlagrahm,
Schokoladensauce
14.-

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
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	NZ/AUS
Manzo / Rind*	CH/IRL
Pollo / Poulet	CH
Beef Burger	CH

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:	
Salmone affumicato / Rauchlach	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F / EU
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	GB/NL FA027
Tonno / Thunfisch 7A 071	VN
Salmone fresco GB / SCO	
Polpo Fa 034-1.31	
Calamaro Fa061/Fa071	
Coda di Astice LA/NS	
Capesante A5	

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 Leistungsfördern erzeugt worden sein

"Invitiamo la nostra spettabile 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.