



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

## Antipasti

Tartare di manzo classica o piccante

Rindertartar klassisch oder pikant

38.- / piccola 31.-

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

24.- / piccola 21.-

## Insalate

Insalata di Formentino "Mimosa"

Feldsalat „Mimosa“

17.-

Verde 

Grüner Salat

12.-

Mista di stagione 

Gemischter Saison Salat

14.-

Insalata con gamberoni spadellati al curry

Salat mit gebratenen Riesengarnelen an curry

29.- / piccola 23.-

## Le Zuppe

Zuppa del giorno

Tagessuppe

12.-

Passata di zucca con i suoi semi tostati 

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

16.-



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

## Spaghetti o Penne

Pomodoro e basilico 

Tomatensauce und Basilikum

19.- / piccola 17.-

All'arrabbiata 

Scharfer Tomatensauce

21.- / piccola 18.-

Aglio, olio e peperoncino 

Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini

21.- / piccola 18.-

Alla bolognese rustica

An hausgemachter Bolognese Sauce

26.- / piccola 22.-

## Altre proposte

Gnocchi di patate con broccoli e vongole

Kartoffelgnocchi mit Brokkoli und Venusmuscheln

31.- / piccola 26.-

Tagliolini all'astice con pomodoro e basilico

Hummer-Tagliolini mit Tomate und Basilikum

34.- / piccola 29.-

Ravioli ripieni di oca al burro di nocciola e parmigiano

Gefüllte Gänseravioli mit Nussbutter und Parmesankäse

33.- / piccola 28.-



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

## I nostri risotti

Porcini 

Steinpilzen

32.- / piccola 26.-

Zucca, mascarpone e rosmarino 

Kürbis, Mascarpone und Rosmarin

24.- / piccola 19.-

Champagne e gamberoni

Champagner und Riesencrevetten

34.- / piccola 29.-

Al tartufo nero 

Mit schwarzem Trüffel

28.- piccola 24.-



## SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

### Pescato

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln

43.-

Misto di pesce con salsa allo champagne  
con patate al vapore

Gemischter Fisch an Champagnersauce  
mit gedämpften Kartoffeln

44.-

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

43.-

Filetti di pesce Persico fritto o in padella con riso

Frittiertes Eglifilet mit Reis oder gebraten mit Salbeibutter

39.-

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

### Carni



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

41.-

Brasato di manzo al Merlot con risotto alla parmigiana

Geschmortes Rindfleisch in Merlot und Parmesanrisotto

39.-

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 55.- / Ladies cut 49.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso

Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art mit Reis

46.-

Sminuzzato alla zurighese con Rösti

Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti

43.-

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.

Lo Chef consiglia  
Chef Empfehlung



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

## Chateaubriand salsa Béarnaise

Servito con gratin di patate e verdure di stagione

## Chateaubriand Béarnaise Sauce

Serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

72.- 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

## Dessert

Panna cotta alla frutta di stagione



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

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.-

**Provenienza della carne**  
**Fleisch Herkunft:**

**Provenienza del pesce**  
**Fisch Herkunft:**



# SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR  
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Maiale / Schwein	CH-IT	Salmone fresco	NOR
Anatra / Ente	F	Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Vitello / Kalb	CH	Branzino / Meerwolffilet	I / F
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F	Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Agnello / Lamm	AUS	Sogliola / Seezunge	NL
Manzo / Rind*	IRL	Tonno / Thunfisch	I / F
Pollo / Poulet	CH		

\* 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 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.