



**Un caloroso benvenuto al ristorante monte verità,
è davvero un piacere avervi con noi**

*Welcome to the restaurant monte verità,
It is a pleasure to have you as our guest*

Siamo un ristorante che coniuga tradizioni culinarie locali
e innovazione contemporanea, celebrando la storia del Monte Verità.
Offriamo cucina tradizionale, arricchita da influenze mediterranee
e con un'ampia scelta vegetariana, per soddisfare tutti i gusti.

*We are a restaurant that combines local culinary traditions
and contemporary innovation and celebrates the history of Monte Verità.
We offer traditional cuisine, enriched with Mediterranean influences and with a wide vegetarian selection,
for every taste*




swiss
historic
hotels



LE NOSTRE OFFERTE DI STAGIONE

OUR SEASONAL OFFERS

Insalata

-  **Insalatona con formaggino fresco vaccino al pepe della Maggia e noci** 21.00
Salad with fresh cow's cheese with Maggia pepper and walnuts



Antipasti

-  **Burratina ai tre pomodorini con pesto di basilico** 18.00
Three cherry tomato burratina with basil pesto
-  **Tris di bruschette: funghi, pomodoro e basilico, hummus di fave all'aglio orsino** 21.00
Bruschetta trio: mushrooms, tomato and basil, broad bean hummus with wild garlic
- Le tartare di manzo preparata da te** 22.00
Beef tartare prepared by you

Zuppa

-  **Gazpacho della casa** 13.00
Homemade gazpacho


Risotto e Pasta

-  **Risotto gamberi e zucchine*** 23.00
Prawns and courgette risotto* **Su richiesta**
-  **Ravioli alla caprese con pesto di rucola, basilico e mandorle tostate** 22.00
Ravioli alla caprese with rocket pesto, basil and toasted almonds

Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto
We are pleased to offer you the half portion as a starter

14.00

Piatti Forti

-  **Cotoletta di legumi misti su vellutata di zucchine e purea di patate viola** 32.00
Mixed legume cutlet on velvety courgette and purple potato puree
- Merluzzo alle mandorle con riso rosso** 33.00
Cod with almonds and red rice
- Galletto al forno, la sua salsa e patatine fritte** 36.00
Baked cockerel, its sauce and french fries

Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione
All main courses are served with seasonal vegetables




Dessert

-  **Cheesecake ai fichi** 9.00
Fig cheesecake
-  **Bavarese alle pesche** 11.00
Peach Bavarian cream



LA CARTA

THE MENU

Insalata

- 
Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca 9.00
 Green salad with roasted sunflower and pumpkin seeds
- 
Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca 12.00
 Mixed salad with roasted sunflower and pumpkin seeds
- 
Insalata dei "Balabiott" 21.00
con falafel e chutney di verdura
 "Balabiott" salad plate
 with falafel and vegetable chutney
- Insalatona con pollo in tempura al matcha** 22.00
 Large salad plate with chicken in matcha tempura

Antipasti



- 
Arancini di quinoa e verdura 17.00
con tris di hummus al pomodoro, all'aglio orsino e alle melanzane
 "Arancini" made from quinoa and vegetables
 with a trio of tomato, wild garlic and aubergine hummus
- 
Fagottino croccante di pasta fillo 19.00
con cuore caldo di tomino su insalatina di radicchio
 Crispy phyllo pastry bundle
 with a warm heart of tomino cheese on a radicchio salad –
- Tentacolo di polpo alla piastra su purea di patate dolci al limone** 22.00
con olive taggiasche e pomodorini confit
 Grilled squid tentacles on lemon sweet potato puree
 With Taggiasca olives and confit tomatoes

Zuppe


- 
Vellutata di carote e zenzero all'arancio 13.00
 Orange-ginger-carrot soup



Risotti e Paste



	Risotto Dimitri allo zafferano brunoise di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato "Dimitri's" saffron risotto with strawberry brunoise, celeriac pesto and puffed Venus rice	21.00
	Tagliatelle al ragù Tagliatelle with meat ragout	21.00
	Gnocchetti vegani alla barbabietola con cavolfiore su fonduta di anacardi Vegan beetroot gnocchetti with cauliflower on cashew nut fondue	22.00
	Carbonara di lago alle ortiche e lucioperca Tagliolini "Carbonara" with nettles and pikeperch	23.00
<p>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto We are pleased to offer you the half portion as a starter</p>		14.00

Piatti Forti

	Arrosto di tofu della casa con salsa vegana e purea di patate viola House roast tofu with vegan sauce and purple mashed potatoes	31.00
	Filetto di Lucioperca al limone servito con riso rosso Pike-perch fillet with lemon, served with red rice	33.00
	Stinco di maiale marinato alla birra "perla" con patate arrosto Pork knuckle marinated in Perl beer with roast potatoes.	38.00

<p>Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione All main courses are served with seasonal vegetables.</p>
--


Dessert


	Torta al cioccolato "Monte Verità" con spuma alla vaniglia "Monte Verità chocolate cake" with vanilla mousse	11.00
	Tiramisù alla fava tonka Tonka bean tiramisu	13.00

Per i nostri ospiti bambini

	Pasta in bianco /  pomodoro / ragù Pasta with olive oil / tomato sauce / ragout	12.00
	Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte Homemade chicken nuggets with French fries	18.00
	Nuggets vegetariani con patatine fritte Vegetarian "nuggets" with French fries	18.00

Legenda menù / Menu legend

Proposta vegetariana / Vegetarian dish 

Proposta vegana / Vegan dish 

Allergie

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni ai collaboratori del servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

In the case of food allergies, please ask the service staff before ordering. In our kitchen, cross-contamination cannot be excluded.

Dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane / Origin of meat, fish and bread

Oggi serviamo/ Today we serve:

Carne / Meat: **Provenienza / provenance:**

Manzo / Beef	<input type="checkbox"/> CH / AR
Pollame / Poultry	<input type="checkbox"/> CH / IT
Maiale / Pork	<input type="checkbox"/> CH

Pesce/ Fish: **Zona di pesca/Fishing area** **Attrezzi pesca/ Details of the fishing gear category (§)**

Polpo / Octopus	FAO 37	7
Lucioperca / Pikeperch	FAO 04	4
Gamberi / Shrimps	FAO 71	8
Merluzzo / Cod	FAO 67	3

(§)

1.Sciabiche	/seines nets
2.Reti da traino	/trawls
3.Reti da imbrotto e reti analoghe	/Gillnets and similar nets
4.Reti da circuizione e reti da raccolta	/Loop nets and lifting nets
5.Ami e palangari	/Hooks and longlines
6.Draghe	/dredges
7.Nasse e trappole	/traps and pots
8. Allevamento	/farming

Pane / Bread: **Provenienza / Origin:**

Vallemaggia / Vallemaggia Valley:	<input type="checkbox"/> CH - > Bakery Naretto Ascona
Altri prodotti / Other products	<input type="checkbox"/> IT -> Congelato, Frozen