



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

*Herzlich willkommen im restaurant monte verità,  
es ist uns eine Freude, Sie zu Gast zu haben*

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.

*Wir sind ein Restaurant, das lokale kulinarische Traditionen und zeitgenössische Innovation verbindet und die Geschichte des Monte Verità feiert. Wir bieten traditionelle Küche, bereichert mit mediterranen Einflüssen und mit einer breiten vegetarischen Auswahl, für jeden Geschmack.*



swiss  
historic  
hotels



# LE NOSTRE OFFERTE DI STAGIONE

## UNSERE SASIONALEN ANGEBOTE

### Insalata

-  **Insalatona con formaggino fresco vaccino al pepe della Maggia e noci** 21.00  
Großer Salatteller mit frischem Kuhkäse mit Maggiapfeffer und Nüssen



### Antipasti

-  **Burratina ai tre pomodorini con pesto di basilico** 18.00  
Drei Kirschtomaten-Burratina mit Basilikum-Pesto
-  **Tris di bruschette: funghi, pomodoro e basilico, hummus di fave all'aglio orsino** 21.00  
Bruschette-Trio: Pilze, Tomaten und Basilikum, Ackerbohnen-Hummus mit Bärlauch
- La tartare di manzo preparata da te** 22.00  
Tartar vom Rind, zum selber Zubereiten

### Zuppa

-  **Gazpacho della casa** 13.00  
Hausgemachtes Gazpacho

### Risotto e Pasta


-  **Risotto gamberi e zucchine\*** 23.00  
Risotto mit Garnelen und Zucchini\* \*Su richiesta  
\*auf Wunsch
-  **Ravioli alla caprese con pesto di rucola, basilico e mandorle tostate** 22.00  
Ravioli alla Caprese mit Rucola-Pesto, Basilikum und gerösteten Mandeln

**Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto**

Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, als Vorspeise anzubieten

14.00

### Piatti Forti

-  **Cotoletta di legumi misti su vellutata di zucchini e purea di patate viola** 32.00  
Gemüseschnitzel aus gemischten Hülsenfrüchten auf Zucchini-creme und violetter Kartoffelpüree
- Merluzzo alle mandorle con riso rosso** 33.00  
Kabeljau mit Mandeln und rotem Reis
- Galletto al forno, la sua salsa e patatine fritte** 36.00  
Gebackenes Stubenküken mit seiner Sauce und Pommes frites

**Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione**

Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert


### Dessert

-  **Cheesecake ai fichi** 9.00  
Feigen-Cheesecake
-  **Bavarese alle pesche** 11.00  
Pfirsich-Bayerische-Creme


# LA CARTA

## DIE SPEISEKARTE


### Insalata

- 

**Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca** 9.00

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen-und Kürbiskernen
- 

**Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca** 12.00

Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen-und Kürbiskernen
- 


**Insalata dei "Balabiott"** 21.00

**con falafel e chutney di verdura**

«Balabiott»- Salatteller  
mit Falafel und Gemüsechutney
- Insalatona con pollo in tempura al matcha** 22.00


Grosser Salatteller mit Hähnchen in Matcha-Tempura

### Antipasti

- 

**Arancini di quinoa e verdura** 17.00

**con tris di hummus al pomodoro, all'aglio orsino e alle melanzane**

„Arancini“ aus Quinoa und Gemüse  
mit einem Trio aus Tomaten-, Bärlauch- und Auberginen-Hummus
- 

**Fagottino croccante di pasta fillo** 19.00

**con cuore caldo di tomino su insalatina di radicchio**

Knuspriges Phyllo-Teigbündel  
mit einem warmen Herz aus Tomino-Käse auf einem Radicchio-Salat -
- Tentacolo di polpo alla piastra su purea di patate dolci al limone** 22.00

**con olive taggiasche e pomodorini confit**

Gegrillte Tintenfischtentakel auf Zitronensüsskartoffelpüree  
Mit Taggiasca-Oliven und konfierten Tomaten

### Zuppe



- 

**Vellutata di carote e zenzero all'arancio** 13.00


Orangen-Ingwer-Karotten-Suppe




## Risotti e Paste

	<b>Risotto Dimitri allo zafferano</b> brunoise di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato Dimitris Safranrisotto mit Erdbeer-Brunoise, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	21.00
	<b>Tagliatelle al ragù</b> Tagliatelle mit Ragout	21.00
	<b>Gnocchetti vegani alla barbabietola con cavolfiore su fonduta di anacardi</b> Vegan Rote-Bete-Knödel mit Blumenkohl auf Cashewnussfondue	22.00
	<b>Carbonara di lago alle ortiche e lucioperca</b> Tagliolini «Carbonara» mit Brennesseln und Zander	23.00
<b>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto</b> Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, als Vorspeise anzubieten		14.00

## Piatti Forti

	<b>Arrosto di tofu della casa con salsa vegana e purea di patate viola</b> Hausgebratener Tofu mit veganer Sauce und lila Kartoffelpüree	31.00
	<b>Filetto di Lucioperca al limone servito con riso rosso</b> Zanderfilet mit Zitrone, serviert mit rotem Reis	33.00
	<b>Stinco di maiale marinato alla birra "perla" con patate arrosto</b> In Perlbier marinierte Schweinshaxe mit Bratkartoffeln	38.00
<b>Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione</b> Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert		

## Dessert

	<b>Torta al cioccolato "Monte Verità" con spuma alla vaniglia</b> "Schokoladenkuchen Monte Verità" mit Vanille-Mousse	11.00
	<b>Tiramisù alla fava tonka</b> Tonkabohne-Tiramisu	13.00

## Per i nostri ospiti bambini

	<b>Pasta in bianco /  pomodoro / ragù</b> Pasta mit Olivenöl / Tomatensauce / Ragout	12.00
	<b>Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte</b> Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	18.00
	<b>Nuggets vegetariani con patatine fritte</b> Vegetarische „Nuggets“ mit Pommes frites	18.00

Legenda menù / Menu Legende

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

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

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich vor der Bestellaufnahme beim Servicepersonal zu melden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane / Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot

Oggi serviamo/ Heute servieren wir:

Carne / Fleisch:	Provenienza / Herkunft:
Manzo / Rind	<input type="checkbox"/> CH / AR
Pollo / Geflügel	<input type="checkbox"/> CH / IT
Maiale / Schwein	<input type="checkbox"/> CH

Pesce/ Fisch:	Zona di pesca/Angelgebiet	Attrezzi pesca/Angaben zur Fanggerätekategorie (§)
Polpo / Oktopus	FAO 37	7
Lucioperca / Zander	FAO 04	4
Gamberi / Garnelen	FAO 71	8
Merluzzo / Kabeljau	FAO 67	3

(§)

1.Sciabiche	/Wadennetze
2.Reti da traino	/Schleppnetze
3.Reti da imbrocco e reti analoghe	/Kiemennetze und vergleichbare Netze
4.Reti da circuizione e reti da raccolta	/Umschliessungsnetze und Hebenetze
5.Ami e palangari	/Haken und Langleinen
6.Draghe	/Dredgen
7.Nasse e trappole	/Reusen und Fallen
8. Allevamento	/ Zucht

Pane / Brot:	Provenienza / Herkunft:
Vallemaggia / Vallemaggia:	<input type="checkbox"/> <b>CH - &gt; Panetteria Naretto Ascona</b>
Altri prodotti / Andere Produkte	<input type="checkbox"/> <b>IT -&gt; Congelato, Gefroren</b>