



**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 OFFERTE STAGIONALI / UNSERE SASIONALEN ANGEBOTE


Insalata

-  **Insalata ricca con formaggino fresco di capra "Fattoria al Faggio"** 21.00
Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse von der „Fattoria al Faggio“


Antipasti

-  **Trilogia di polenta con funghi porcini trifolati** 18.00
Trilogie von Polenta mit sautierten Steinpilzen
- Carpaccio di cervo con funghi finferli, Grana Padano e rucola** 21.00
Hirsch-Carpaccio mit Pfifferlingen, Grana Padano und Rucola

Zuppa


-  **Crema di zucca, perle di Gorgonzola DOP e riduzione di balsamico** 13.00
Kürbiscreme, Gorgonzola-DOP-Perlen und Balsamico-Reduktion

Risotto e Pasta

-  **Risotto ai funghi porcini con scaglie di tartufo nero** 23.00
Risotto mit Steinpilzen und schwarzen Trüffel
- Pappardelle al rosmarino e salsa con stracotto di costine di cinghiale** 24.00
Rosmarin „Pappardelle“ mit geschmorten Wildschwein-Sauce

Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto 14.00 Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, als Vorspeise anzubieten
--

Piatti Forti

-  **Cotoletta di legumi misti con salsa ai porcini e purea di patate viola** 32.00
Gemüseschnitzel aus gemischten Hülsenfrüchten mit Steinpilzsauce und violetter Kartoffelpüree
 - Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con salsa alle spugnole** 33.00
Supreme vom Perlhuhn, bei niedriger Temperatur gegart, mit Morchelsauce
 - Filetto di cervo con salsa al whisky "Terreni alla Maggia" Ascona** 39.00
Hirschfilet mit Whisky-Sauce von „Terreni alla Maggia“ Ascona
- SU PRENOTAZIONE, MIN. 2 PERSONE / AUF RESERVIERUNG, MIN. 2 PERSONEN*
- Sella di capriolo con salsa al whisky** 52.00
Rehrücken mit Whisky-Sauce

Piatti forti accompagnati con spätzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e castagne caramellate Alle Hauptgerichte werden serviert mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und karamellisierten Kastanien


Dessert

-  **Cheesecake alle castagne** 9.00
Maronen-Cheesecake
-  **Semifreddo alle noci con salsa al nocino** 12.00
Walnüssen-Parfait mit Nocino-Likörsauce


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

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

Piatti Forti

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

Dessert

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

Per i nostri ospiti bambini

	Pasta in bianco /  pomodoro / ragù Pasta mit Olivenöl / Tomatensauce / Ragout	12.00
	Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	18.00
	Nuggets vegetariani con patatine fritte 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
Cinghiale / Wildschwein	<input type="checkbox"/> FR
Faraona / Perlhuhn	<input type="checkbox"/> FR
Cervo / Hirsch	<input type="checkbox"/> ES
Capriolo / Reh	<input type="checkbox"/> AT

Pesce/ Fisch:	Zona di pesca/Angelgebiet	Attrezzi pesca/Angaben zur Fanggerätekategorie (§)
Polpo / Oktopus	FAO 37	7
Lucioperca / Zander	FAO 04	4

(§)

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"/> CH - > Panetteria Naretto Ascona
Altri prodotti / Andere Produkte	<input type="checkbox"/> IT -> Congelato, Gefroren