



ristorante monte verità

Menu

ANTIPASTI

Trota Salmonata (1a, 4a, 9a) Carpaccio di trota salmonata marinata in casa, ananas, veli di sedano, pane Carasau e pepe rosa	24
Sfogliatina di Melanzane (1a, 7a, 8a) Sfogliatina di melanzane con büscion di capra ticinese, olive taggiasche, pomodorini semi secchi e insalatina di stagione	18
Tartare di manzo (1a, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9b, 10a) Battuta di manzo tagliata al coltello con le sue guarnizioni, cremoso di bagnetto verde e chips di pane alle cipolle e Merlot	25
Selvaggina (1a) Tagliere misto di salumi della cacciagione Salametto di cinghiale, prosciutto di cervo, mortadella di cinghiale al tartufo, terrina di lepre, terrina di fagiano	30

INSALATE

Autunnale (6a, 10a, 8b, 12b) Misticanza di Lollo rossa e verde, salsa frutti di bosco, funghi misti selvatici e speck d’oca affumicato	20
Balabiott (7a, 9a) Hummus di fagioli al rosmarino, stick croccanti di ceci alla curcuma, salsa allo yogurt e menta, pomodorini e insalata icebearg	21
Insalata verde	8
Insalata mista	11

ZUPPE

Minestrone (9a) Minestrone ticinese con olio al basilico	13
Vellutata di zucca (1a, 7a , 8b, 11b) Crema di butter zucca, crumble di polenta rossa di Ascona, cremoso di panna acida e semi di zucca	18

PASTA E RISOTTO

Spaghetti alle vongole (1a, 3a, 14a, 4b, 9b) Spaghetti alla chitarra, vongole veraci, aglio, olio evo e prezzemolo	28
Raviolini del plin (1a, 3a, 7a, 5b, 6b) Raviolini del plin al burro, fonduta leggera di formaggio Vallemaggia e crumble di cipolla ramata	25
Tortelli (1a, 3a, 7a, 8a, 5b, 6b) Tortelloni del pastificio Maistà allo stracchino e funghi misti, crema di porri e carciofi, lamelle di mandorle tostate	25
Risotto tartufo e porcini (1a, 7a, 8a) Riso Carnaroli mantecato con parmigiano reggiano e burro chiarificato, pepe Vallemaggia e cremoso di porcini e tartufo	27

PIATTI VEGETARIANI

Polenta rossa (1a, 3a, 7a, 9a, 6b, 8b) Polenta rossa di Ascona croccante, funghi misti, uovo “Onze”, sale affumicato, verdure e fonduta di formaggio Vallemaggia	24
Falafel e yogurt (1a, 6a, 7a, 11a, 8b) Falafel fatti in casa, yogurt alla menta, verdure di stagione e schiacciata di patate dolci	18
Fregola e zafferano (1a, 6a, 9a, 5b, 8b) Fregola di grano duro calda, con funghi trifolati, cavoletti di Bruxelle, zafferano e basilico	19

Tutti i prezzi sono in CHF e includono l’IVA 8.1%

CARNE E PESCE

Entrecôte di cervo (1a, 7a, 9a, 11a, 12a, 13a, 6b, 8b) Tagliata di entrecôte di cervi, jus di ginepro, pera al vino rosso e spätzli al burro aromatizzato	36
Sella di capriolo (1a, 3a, 6a, 7a, 9a, 8a, 12a, 8b, 10b) - minimo 2 persone Sella di capriolo villette, servita con le sue guarnizioni: broccoletti di Bruxelles, spätzli, cavolo rosso, pera al vino rosso, mela alla cannella e le loro marmellate, con castagne caramellate e salsa ai funghi	47 a persona
Salmerino (1a, 4a, 5a, 6a, 8a, 9a, 11b) Trancio di salmerino cotto al vapore, condito alle erbe con invidia ripiena di olive taggiasche e pane della Vallemaggia e salsa al merlot	36
Tataki di tonno rosso (4a, 6a, 8a, 11a, 6b, 8b, 12b) Tataki di tonno rosso pinna gialla, scottato al sesamo nero su crema di edamame e salsa teriyaki	30

PICCOLI OSPITI

Spaghetti alla bolognese	13
Maccheroncini al pomodoro	11
Pasta in bianco	9
Nuggets di pollo con patatine fritte	16

DESSERT

Tiramisù (1a, 3a, 6b, 7a, 8b, 10a) Classico tiramisu al caffè con gelato caramelia	10
Miso e Matcha (5b, 6a, 7b, 8a, 9b, 10b, 11b, 12a) Crème brûlée vegana al miso, gelato al Matcha, fragole e crumble di farina bóna	12
Mousse alle castagne (7a, 3a, 6a, 8a, 12 b) Avvolgente mousse alle castagne e panna, con frutti rossi e gelato al cioccolato fondente	12

FORMAGGI

Selezione di formaggi di mucca e capra con le loro guarnizioni (1a, 3a, 5a, 7a, 8a)	18
---	-----------

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.

Dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane
Per informazioni dettagliate su provenienze degli alimenti, metodi di pesca e produzione, è disponibile una tabella consultabile su richiesta.



Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona
T +41 91 785 40 40
info@monteverita.org
www.monteverita.org

  hotelristorantemonteverita