Ticinella

La carta

CUCINA MEDITERRANEA E TICINESE, AD ASCONA

Zuppe e insalate

Minestrone 12.-

Vellutata di zucca e castagne con olio al tartufo e crumble di amaretti 15.50

Insalata verde 7.50

Insalata mista 9.-

Insalata di formentino con mele, filangè di zucca, mele e noci 12.50

Insalata di pomodori misti, olive taggiasche e bocconcini di bufala 19.50

Antipasti

Bruschettone con prosciutto crudo Pioradoro, confettura di fichi e mandorle tostate 18.50

Tagliere di selvaggina ..... 15.50 per persona

prosciutto di cinghiale, salametto di cervo, salametto di cinghiale, frutti di bosco e fichi

con focaccia ..... + 10.50

Tortino di polenta nostrana, funghi porcini trifolati e crema di parmigiano 19.50

Tartare di manzo classica un classico 150 gr. 29.50

Acciughe panate su misticanza di stagione e maionese leggermente piccante 21.-

Primi piatti

Tagliatelle fresche ai funghi porcini (olio, aglio e prezzemolo) 24.50

Risotto alla barbabietola con filetti di pesce persico e scaglie di mandorle un classico 27.-

Gnocchi di patate fatti in casa con polpo e porcini 27.50

Ravioli del plin in salsa al tartufo con noci caramellate un classico 26.50

Pappardelle al ragù di cinghiale, pecorino e cacao 27.-

Secondi piatti

Medaglioni di filetto di cervo, salsa all'uva americana e contorni autunnali 45.50

Lombatina di capriolo, salsa ai funghi porcini e contorni autunnali 49.50

Sella di capriolo alla Baden Baden, contorni autunnali, salsa ai porcini 64.-

p.p. (doppio servizio) · (su prenotazione, min. 2 persone)

Piatto di contorni autunnali 25.-

Fritto misto di mare con verdure, patatine fritte e salsa tartara un classico 37.50

Cheeseburger Ticinella 25.-

Panino artigianale, hamburger di luganighetta, fontina, salsa al pepe aromatizzato in Valle Maggia, patatine fritte

Brasato di manzo (180 gr.) ticinese con morbida polenta e verdure miste 36.-

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano (oppure polenta) e gremolata di carote un classico 41.-

Cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure un classico 42.50

Con i secondi

Supplemento risotto 5.-

I contorni autunnali

Mela cotta con marmellata di mirtilli rossi · Cavoletti di Bruxelles con pancetta · Cabis rosso · Spätzli · Castagne caramellate

Le nostre pinse

Margherita, Ticinella, al cotto, ai porcini e tartufo: sono le nostre pinse; a pranzo c'è anche la pinsa della settimana.

Pinsa Margherita 18.-

Pomodoro datterino, fior di latte, basilico

Pinsa Ticinella 24.-

Pomodoro datterino, fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo Piora, basilico

Bufalina 21.-

Pomodoro datterino, bocconcini di bufala, basilico

Pinsa al cotto 21.50

Pomodoro datterino, fior di latte, prosciutto cotto Verdi, basilico

Valtellina 24.-
Pomodoro datterino, fior di latte, bresaola, rucola e grana

Napoli 23.-
Pomodoro datterino, acciughe, olive taggiasche, bufala, basilico

Focaccia 10.50

Pinsa ai porcini e tartufo 25.-
Pomodoro datterino, fior di latte, porcini, olio al tartufo

Per le pinse
- Aggiunta ingredienti ..... 1.50 / 5.-
- Divisa in due piatti 3.-
- Tagliata 1.50

Rassegna della selvaggina

Per l'autunno, la Rassegna della selvaggina.

Vellutata di zucca e castagne con olio al tartufo e crumble di amaretti 15.50

Pappardelle al ragù di cinghiale, pecorino e cacao 27.-

Lombatina di capriolo, salsa ai funghi porcini e contorni autunnali 49.50

Pallina di gelato all'uva con grappa nostrana 7.50

I menù della rassegna

Menu completo 84.-

Antipasto – Primo – Dessert 43.-

Antipasto – Secondo – Dessert 68.-

Menù del giorno

Solo a pranzo, dal lunedì al venerdì: ogni giorno 4 prezzi, con il primo o con il secondo, come menù o come piatto. Il dessert è sempre incluso! I piatti di questa settimana li trovi su ticinellaascona.ch.

Menù con primo 19.-

Menù con secondo 19.50

Piatto giorno con primo 17.-

Piatto giorno con secondo 18.50

I vini della casa al bicchiere

Merlot Bianco del Ticinella 6.50
Merlot, Chasselas · Matasci, Tenero

Rosato del Ticinella 6.50
Merlot · Cantina Sociale di Mendrisio

Merlot Rosso Doc del Ticinella 6.50
Merlot · Matasci, Tenero

Bollicine al bicchiere

Bacio della Luna DOCG Extra Dry 7.50
Glera –Valdobbiadene (Veneto)

Berlucchi, Franciacorta, Cuvèe Imperiale, Brut 9.80

Vini bianchi al bicchiere

Merlot Bianco del Ticinella 6.50
Merlot, Chasselas – Matasci, Tenero

Lamiana 6.-
Roero Arneis, Teo Costa, Piemonte

Chardonnay Langhe 6.-
imbottigliato da Chiodi, Ascona

Vermentino Monteoro 6.-
Sella & Mosca, Sardegna

Lugana DOC 6.-
Turbiana (Trebbiano di Lugana) – Ottella, Veneto

Vini rosati al bicchiere

Anemone Alghero Rosato Doc 6.-
uve autoctone – Sella & Mosca – Sardegna

Rosato del Ticinella 6.50
Merlot – Cantina Sociale di Mendrisio

Vini rossi al bicchiere

Merlot Rosso Doc del Ticinella 6.50
Merlot – Matasci, Tenero

Trifulot, Langhe Dolcetto 6.-
Teo Costa, Piemonte

Mandriolo Toscana Rosso Doc 5.50
Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Moris Farms, Toscana

Ardore 6.-
Primitivo – Cantine San Giorgio, Puglia

Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzzo DOP 5.50
Cantina Tollo, Abruzzo

Per il dessert (0,5 dl) al bicchiere

Vin Santo Santa Cristina 5.50
Trebbiano, Malvasia – Santa Cristina, Toscana

Bollicine

Le nostre bottiglie

Bacio della Luna DOCG Extra Dry 49.-
Glera – Valdobbiadene (Veneto)

Cuvee Royale Marchese Antinori Franciacorta Docg 69.-
Tenuta Montenisa, Lombardia

Imperial Brut 98.-
Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier – Moet & Chandon, Francia

Vini bianchi ticinesi

La Lepre 48.-
Ticino DOC Bianco di Merlot – Terreni alla Maggia, Ascona

Loero Bianco TI DOC 49.-
Doral/Chardonnay/Sauvignon – Cantina Il Cavaliere – Belossi, Contone

Granito TI DOC 71.-
Sauvignon Blanc/Chardonnay/Pinot Blanc/ Pinot Grigio – Agriloro, Arzo

Vini bianchi italiani

Lamiana 42.-
Roero Arneis, Teo Costa, Piemonte

Corte del Lupo 79.-
Chardonnay/Pinot Bianco –Ca' Del Bosco, Lombardia

Muller Thurgau DOC 38.-
Hofstatter, Termeno, Trentino

Sauvignon Terre al Monte 48.-
Rivera – Andria

Lugana DOC 42.-
Turbiana (Trebbiano di Lugana) – Ottella, Veneta

Chardonnay Langhe 42.-
imbottigliato da Chiodi, Ascona

Greco di Tufo DOCG 40.-
D' Antiche Terre, Campania

Vermentino Monteoro 42.-
Sella & Mosca, Sardegna

Sur Sur 49.-
Grillo – Donnafugata, Sicilia

Vini rosati

La Pernice Ticino DOC Rosato di Merlot 49.-
Terreni alla Maggia, Ascona

Oeil De Perdrix Dom. du Chateau Vaumarcus 48.-
Pinot noir –Neuchâtel

Anemone Alghero Rosato Doc 42.-
uve autoctone – Sella & Mosca – Sardegna

Sopraceneri

L'Usignolo 47.-
Merlot – Terreni alla Maggia, Ascona

Barbarossa Riserva Ticino DOC
Merlot–Terreni alla Maggia, Ascona
50 cl 36.-
75 cl 55.-

Tre Terre Ticino DOC Merlot
Chiodi, Ascona
50 cl 37.-
75 cl 56.-

Ultima goccia Ticino DOC Merlot 75.-
Chiodi, Ascona

Saleggi Merlot di Losone Ticino DOC
Delea, Losone
50 cl 38.-
75 cl 57.-

Carato Riserva Ticino DOC Merlot 97.-
Delea, Losone

Selezione d'Ottobre Merlot Ticino DOC 39.-
Matasci, Tenero

Ronco dei Ciliegi Riserva DOC 78.-
Merlot/Cabernet Sauvignon – Mondo, Sementina

Convento Ticino DOC Merlot 42.-
Chiericati, Bellinzona

Sinfonia Rosso Ticino DOC Merlot
Chiericati, Bellinzona
75 cl 72.-
150 cl 130.-

Sottoceneri

Sottoroccia TI DOC Merlot/Cabernet Franc/ Cabernet Sauvignon 48.-
Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno

Cuvee Speciale Ticino DOC Merlot 68.-
Valsangiacomo, Mendrisio

Estro IGT Petit Verdot/Cabernet Franc/ Cabernet Sauvigno/Merlot 78.-
Gialdi, Mendrisio

Sottobosco TI DOC Merlot/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Ga may
Agriloro, Arzo
50 cl 59.-
75 cl 82.-

Ares Ticino IGT 48.-
Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot – La Costa, Novazzano

Roncaia Riserva Ticino DOC Merlot 57.-
Vinattieri/Zanini, Ligornetto

Ligornetto Ticino DOC Merlot 89.-
Vinattieri/Zanini, Ligornetto

Rovio Riserva TI DOC Merlot 85.-
Rovio Vini, Rovio

Quattromani 96.-
Brivio – Delea – Gialdi – Tamborini

Piemonte

Tris Langhe DOC 40.-
Barbera/Dolcetto/Merlot – Bricco Maiolica

Trifulot, Langhe Dolcetto 48.-
Teo Costa

Castellinaldo 52.–
Barbera d'Alba –Teo Costa

Nebbiolo Langhe DOC 59.–
Nebbiolo – Pelissero

Lancaia 68.–
Barbaresco – Teo Costa

Barolo Garretti DOCG 93.–
La Spinetta

Bricco dell'Uccellone DOCG 110.–
Barbera d'Asti – Braida

Veneto

Nodo d'amore 42.–
Corvina/Merlot/Teroldego – Farina

Ripasso La Musa Valpolicella Classico Superiore DOC Corvina Veronese/ Molinara/Rondinella 48.–
Cantina di Negrar

Amarone Della Valpolicella Classico DOCG La Musa Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella
Cantina di Negrar
37,5 cl 37.–
75 cl 68.–

Kairos IGT 110.–
minimo 15 vitigni della provincia di Verona – Zyme

Toscana

Mandriolo Toscana Rosso Doc 38.–
Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Moris Farms

Rosso Bolgheri DOC 57.–
Sangiovese/Cabernet/Merlot/Syrah/Teroldego – Michele Satta

Insoglio del Cinghiale Toscana IGT Syrah/Cabernet franc/Merlot/Petit Verdot
Tenuta di Biserno
75 cl 59.–
150 cl 110.–

Guidalberto IGT 71.–
Cabernet Sauvignon/Merlot – Tenuta San Guido

Brunello di Montalcino DOCG 92.–
Castello Banfi

Le Serre Nuove Bolgheri DOC Merlot/ Cabernet Sauvignon/Cabernet franc/ Petit Verdot 88.–
Ornellaia

Abruzzo

Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzzo DOP 38.–
Cantina Tollo

Puglia

Ardore 42.–
Primitivo – Cantine San Giorgio

Sardegna

Cannonau DOC 43.–
Su' Entu, Sardegna

Sicilia

Mille e Una Notte 110.–
Nero d'Avola e altre varietà autoctone – Donnafugata

Per il dessert

Astoria Fashion Victim 42.–
Moscato bianco – Astoria, Veneto

Vin Santo Santa Cristina
Trebbiano, Malvasia – Santa Cristina, Toscana
50 cl 43.–

Dalla Spagna

Robatié Crianza 45.–
Tempranillo, Rioja

Dal Portogallo

Esporão Reserva Tinto Alentejo DOC Reguengos 49.–
Herdade do Esporão

Prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa.

Allergie o intolleranze? Dillo al personale prima di ordinare: ti diciamo che cosa c'è in ogni piatto.

Senza glutine: Pasta, pane oppure panatura glutenfree + 3.–

N.B.: Le variazioni apportate al menu del giorno comporteranno un adeguamento di prezzo

Provenienza delle carni: Manzo: Svizzera, Uruguay, Argentina · Vitello: Svizzera · Maiale: Svizzera · Salumi: Svizzera, Italia

Provenienza del pesce: Polpo* (provenienza: Indo Pacifico; metodo di cattura: reti da traino) · Persico* (provenienza: Russia; metodo di cattura: reti da imbrocco) · Gamberi* e Gamberoni* (provenienza: Argentina; metodo di cattura: reti da traino) · Calamari* (provenienza: Patagonia; metodo di cattura: reti da traino) · Salmone (provenienza: Norvegia; metodo di cattura: reti da traino) · Branzino(provenienza: Grecia, Turchia; metodo di cattura: ami e palangari). * Il prodotto potrebbe essere congelato

Provenienza di pane: Svizzera · Croissant: Francia e Svizzera · Pinsa : Italia

Ristorante Ticinella
Via Vorame 86, 6612 Ascona · 091 791 30 65 · ticinellaascona.ch