Ticinella

Speisekarte

MEDITERRANE UND TESSINER KÜCHE IN ASCONA

Salate und Suppen

Minestrone 12.–

Kürbis-Marroni-Cremesuppe mit Trüffelöl und Amaretti-Crumble 15.50

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 9.–

Nüsslisalat mit Kürbisstreifen, Äpfeln und Baumnüssen 12.50

Salat aus gemischten Tomaten, Taggiasca-Oliven und Büffelmozzarella 19.50

Vorspeisen

Grosse Bruschetta mit Pioradoro-Rohschinken, Feigenkonfitüre und gerösteten Mandeln 18.50

Wild-Aufschnittplatte ..... 15.50 pro Person

Wildschweinschinken, Hirschsalami, Wildschweinsalami, Waldfrüchte und Feigen

mit Focaccia ..... + 10.50

Törtchen aus Tessiner Polenta mit sautierten Steinpilzen und Parmesancreme 19.50

Klassisches Rindstatar Klassiker 150 g 29.50

Panierte Sardellen auf saisonalem Blattsalat mit leicht scharfer Mayonnaise 21.–

Erste Gänge

Frische Tagliatelle mit Steinpilzen (Öl, Knoblauch und Petersilie) 24.50

Randenrisotto mit Eglifilets und Mandelblättchen Klassiker 27.–

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Oktopus und Steinpilzen 27.50

Plin-Ravioli an Trüffelsauce mit karamellisierten Baumnüssen Klassiker 26.50

Pappardelle mit Wildschweinragout, Pecorino und Kakao 27.–

Hauptgänge

Hirschfilet-Medaillons an Americano-Traubensauce mit Herbstbeilagen 45.50

Rehrückenfilet an Steinpilzsauce mit Herbstbeilagen 49.50

Rehrücken Baden-Baden an Steinpilzsauce mit Herbstbeilagen 64.–

p.p. (zweimal serviert) · (auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Teller mit Herbstbeilagen 25.–

Fritto misto di mare mit Gemüse, Pommes frites und Tartaresauce Klassiker 37.50

Cheeseburger Ticinella 25.–

Handwerklich gebackenes Brötchen, Burger aus Luganighetta, Fontina, Pfeffersauce mit im Maggiatal aromatisiertem Pfeffer, Pommes frites

Tessiner Rindsschmorbraten (180 g) mit weicher Polenta und gemischtem Gemüse 36.–

Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto (oder Polenta) und Karotten-Gremolata Klassiker 41.–

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse Klassiker 42.50

Zu den Hauptgängen

Zuschlag Risotto 5.–

Die Herbstbeilagen

Gedünsteter Apfel mit Preiselbeerkonfitüre · Rosenkohl mit Speck · Rotkraut · Spätzli · Karamellisierte Marroni

Unsere Pinsa

Margherita, Ticinella, mit Kochschinken, mit Steinpilzen und Trüffel: unsere Pinsas, und am Mittag die Pinsa der Woche.

Pinsa Margherita 18.–

Datteltomaten, Fior di Latte, Basilikum

Pinsa Ticinella 24.–

Datteltomaten, Fior di Latte, Kirschtomaten, Piora-Rohschinken, Basilikum

Bufalina 21.–

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

Pinsa mit Kochschinken 21.50

Datteltomaten, Fior di Latte, Verdi-Kochschinken, Basilikum

Valtellina 24.–

Datteltomaten, Fior di Latte, Bresaola, Rucola und Grana

Napoli 23.-
Datteltomaten, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Büffelmozzarella, Basilikum

Focaccia 10.50

Pinsa mit Steinpilzen und Trüffel 25.-
Datteltomaten, Fior di Latte, Steinpilze, Trüffelöl

Zu den Pinsas

Zusätzliche Zutaten ..... 1.50 / 5.-
Auf zwei Teller aufgeteilt 3.-
Geschnitten 1.50

Wildsaison

Im Herbst ist Wildsaison.

Kürbis-Marroni-Cremesuppe mit Trüffelöl und Amaretti-Crumble 15.50

Pappardelle mit Wildschweinragout, Pecorino und Kakao 27.-

Rehrückenfilet an Steinpilzsauce mit Herbstbeilagen 49.50

Kugel Traubenglace mit Tessiner Grappa 7.50

Die Wildmenüs

Komplettes Menü 84.-

Vorspeise – Erster Gang – Dessert 43.-

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 68.-

Tagesmenü

Nur am Mittag, Montag bis Freitag: jeden Tag 4 Preise, mit erstem Gang oder Hauptgang, als Menü oder als Tagesgericht. Das Dessert ist immer inbegriffen! Die Gerichte dieser Woche finden Sie auf ticinellaascona.ch.

Menü mit erstem Gang 19.-

Menü mit Hauptgang 19.50

Tagesgericht mit erstem Gang 17.-

Tagesgericht mit Hauptgang 18.50

Die Hausweine pro Glas

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

Schaumweine pro Glas

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

Berlucchi, Franciacorta, Cuvèe Imperiale, Brut 9.80

Weissweine pro Glas

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

Roséweine pro Glas

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

Rosato del Ticinella 6.50
Merlot – Cantina Sociale di Mendrisio

Rotweine pro Glas

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

Zum Dessert (0,5 dl) pro Glas

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

Schaumweine

Unsere Flaschenweine

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

Tessiner Weissweine

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

Italienische Weissweine

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

Roséweine

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

Piemont

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

Venetien

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

Toskana

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

Abruzzen

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

Apulien

Ardore 42.–
Primitivo – Cantine San Giorgio

Sardinien

Cannonau DOC 43.–
Su' Entu, Sardegna

Sizilien

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

Zum Dessert

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

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

Aus Spanien

Robatié Crianza 45.–
Tempranillo, Rioja

Aus Portugal

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

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sagen Sie es unserem Personal vor der Bestellung: Wir sagen Ihnen, was in jedem Gericht steckt.

Glutenfrei: Glutenfreie Teigwaren, glutenfreies Brot oder glutenfreie Panade + 3.–

Hinweis: Änderungen am Tagesmenü führen zu einer Preisanpassung.

Herkunft des Fleisches: Rind: Schweiz, Uruguay, Argentinien · Kalb: Schweiz · Schwein: Schweiz · Wurstwaren: Schweiz, Italien

Herkunft der Fische: Oktopus* (Herkunft: Indopazifik; Fangmethode: Schleppnetz) · Egli* (Herkunft: Russland; Fangmethode: Kiemennetz) · Crevetten* und Riesencrevetten* (Herkunft: Argentinien; Fangmethode: Schleppnetz) · Calamari* (Herkunft: Patagonien; Fangmethode: Schleppnetz) · Lachs (Herkunft: Norwegen; Fangmethode: Schleppnetz) · Wolfsbarsch (Herkunft: Griechenland, Türkei; Fangmethode: Haken und Langleinen). * Das Produkt kann tiefgekühlt sein

Herkunft des Brotes: Brot: Schweiz · Croissants: Frankreich und Schweiz · Pinsa: Italien

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