



Ticinella

Menu Ticinella

Affettato misto
Insalata mista
Piccata di vitello al Marsala
Risotto allo zafferano
Macedonia di frutta fresca

Tessiner Teller
Gemischter Salat
Kalbsschnitzel an Marsalasauce
Safran-Risotto
Frischer Fruchtsalat

SFr. 42.–

Menu Ascona

Cocktail di gamberetti
Insalata mista
Medaglioni di filetto di manzo
al pepe tropicale
Patate fritte e legumi misti
Sorbetto a scelta

Krevetten-Cocktail
Gemischter Salat
Rindsfilet-Medaglions an Pfeffersauce
Pommes Frites und Gemüse
Sorbet nach Wahl

SFr. 47.–

Insalate e antipasti - *Salate und Vorspeisen*

	Entrata <i>Vorspeise</i>	Secondo <i>Hauptspeise</i>
Insalata verde - <i>Grüner Saisonsalat</i>		7.–
Insalata mista - <i>Gemischter Salat</i>		8.50
Affettato misto ticinese - <i>Tessiner Teller</i>	13.–	23.–
Prosciutto di Parma - <i>Parma Rohschinken</i>	15.–	25.–
Gambitas "pil-pil" - <i>Garnelen "pil-pil"</i>	15.–	
Cocktail di gamberetti - <i>Krevetten-Cocktail</i>	16.–	

Zuppe - *Suppen*

Ravioli in Brodo - <i>Kraftbühne mit Ravioli</i>	8.–	
Zuppa Pavese - <i>Kraftbrühe "Pavese"</i>	8.–	
Minestrone - <i>Gemüsesuppe</i>	8.50	

Pasta e risotti - *Pasta und Risotti*

Penne all'arrabbiata - <i>Penne an scharfer Tomatensauce</i>	13.–	18.–
Spaghetti al pomodoro o bolognese - <i>Spaghetti Napoli oder Bolognese</i>	13.–	18.–
Spaghetti "Diavolo" - <i>Spaghetti "Diavolo"</i>	13.–	18.–
Tagliatelle all'emiliana - <i>Nudeln "Emiliana"</i>	14.–	19.–
Ravioli fatti in casa al burro e salvia - <i>Hausgemachte Ravioli Butter und Salbei</i>	13.–	18.–
Lasagne fatte in casa - <i>Hausgemachte Lasagne</i>		19.–
Risotto ai funghi porcini - <i>Risotto mit Steinpilzen</i>		21.–
Risotto alla milanese - <i>Risotto Mailänder Art</i>		19.–
Lumache - <i>Weinberg-Schnecken</i>	6 p. 10.–	12 p. 17.–

Specialità della casa - *Unsere Spezialitäten*

	SFr.
"Lorno Criola" - piatto tipico peruviano	39.50
<small>Bocconcini di filetto di manzo con funghi, peperoni e aromi piccanti - <i>Rindsfilet-Häppchen mit Pilzen, Peperoni, alles scharf gewürzt</i></small>	
"Le Châteaubriand"	(2 pers.) 90.–
<small>Contorni tradizionali - <i>Traditionelle Beilagen</i></small>	
Entrecôte doppio - <i>Entrecôte für zwei</i>	(2 pers.) 82.–
Tartar di manzo - <i>vom Rind</i>	35.–

Le nostre carni - *Fleisch*

Galletto croccante con salsa squisita - <i>Knusprig gebratenes Hähnchen mit spezieller Sauce</i>	30.–
Filettini di coniglio al Marsala - <i>Kaninchen-Filets an Marsalasauce</i>	35.–
Viennese di vitello - <i>Kalbswienerschnitzel</i>	33.–
Paillard di vitello alla griglia - <i>Kalbspaillard vom Grill</i>	35.–
Sminuzzato di vitello alla crema - <i>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</i>	35.–
Scaloppine di vitello alle spugnone - <i>Kalbsschnitzel an Morchelsauce</i>	37.–
Entrecôte "Café de Paris" - <i>Entrecôte "Café de Paris"</i>	39.–
Filetto di manzo alla griglia - <i>Rinderfilet vom Grill</i>	43.–
Filetto di manzo al pepe tropicale - <i>Rinderfilet an Pfeffersauce</i>	45.–
Steak di cavallo con burro Madagascar - <i>Pferdesteak mit Madagascarbutter</i>	30.–

* * *

Contorni: risotto, riso in bianco, tagliatelle o patate fritte e legumi.

Beilagen: Risotto - Reis - Nudeln - Pommes Frites und Gemüse.

Pesce e crostacei - *Fisch und Krustentiere*

Calamari fritti - <i>Frittierte Calamari-Ringe</i>	24.–
Pesce persico burro e salvia - <i>Eglifilets an Butter und Salbei</i>	35.–
Filetti di trota alle mandorle - <i>Forellenfilets an Mandelsplitter</i>	32.–
Filetti di branzino "mediterranea" - <i>Meerbarsch-Filets "mediterranea"</i>	32.–
Gamberoni alla griglia con salsa tartare - <i>Reisencrevetten vom Grill-Tartaresauce</i>	42.–

* * *

Contorni: patate bollite o riso in bianco al burro.

Beilagen: Salzkartoffeln oder weisses Reis an Butter.

Provenienza

Manzo: Svizzera, Argentina, Brasile - **Vitello:** Svizzera - **Crostacei:** India, Vietnam, Danimarca - **Lumache:** Francia - **Pesce:** Svizzera, Italia, Spagna, Grecia, Estonia

Herkunft

Rind: Schweiz, Argentinien, Brasilien - **Kalb:** Schweiz - **Krustentiere:** Indien, Vietnam, Dänemark - **Schnecken:** Frankreich - **Fisch:** Schweiz, Italien, Spanien, Griechenland, Estland

Locanda Ticinella – Via Vorame 86 – 6612 Ascona – Tel +41 (0)91 791 30 65



Ticinella

V ^ N I L L A ^

La Pizza

Fashion
2She

V ^ N I L L A ^
c a f é

m e m b e r s o f

enjoy

e n j o y t i c i n e l l a . c o m