

www.ascona-locarno.com

Ascona
Locarno

Lago Maggiore e Valli



15° Autunno Gastronomico

09.09 - 19.10.2014

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli



Produced by

effe51
tipografia • studio grafico

6595 Riazzino
Tel. +41 (0)91 840 93 00
Fax +41 (0)91 840 93 04
effe51riazzino@gmail.com

Troviamoci a tavola...

Cari amici buongustai, la rassegna dell'autunno gastronomico del Lago Maggiore cresce di anno in anno ed è giunta alla 15^a edizione.

Da tempo l'offerta culinaria del Lago Maggiore e del Ticino tutto è diventata una ulteriore ragione per visitarci e trascorrere delle piacevoli vacanze da noi.

Grazie alla sempre maggiore qualità dei partecipanti, alla formazione e alla riscoperta dei nostri prodotti locali siamo in grado di offrire delle proposte che vanno dalla cucina innovativa di grande richiamo alla cucina tradizionale e nostrana.

Una prelibata occasione anche per i ticinesi che potranno trascorrere delle ore in piacevole compagnia gustando le migliori ricette della regione.

Un grazie particolare al nostro partner ufficiale Ente Turistico del Lago Maggiore e a tutti gli sponsor che ci permettono di finanziare e migliorare costantemente questa importante manifestazione.

Ci vediamo a tavola presso i ristoranti della rassegna.

Buon appetito

Flavio Bassi
Organizzazione Rassegna



Wir bitten zu Tisch

Liebe Feinschmecker,

Der kulinarische Herbstanlass

*“Rassegna autunno gastronomico” am Lago Maggiore
entwickelt sich Jahr für Jahr weiter und ist nun
mittlerweile bei der 15. Ausgabe angelangt.*

*Seit jeher bietet das kulinarische Angebot der Region
am Lago Maggiore und des Tessins einen weiteren
Grund die Region zu besuchen und einen Urlaub hier
bei uns zu verbringen.*

*Dank der stets wachsenden Qualitätsansprüche
der teilnehmenden Gastronomen, immer bemüht
sich weiterzuentwickeln und auch einheimische Produkte
wiederzuentdecken, sind wir in der Lage Ihnen sowohl
eine innovative Küche, von hervorragendem Ruf,
wie auch traditionelle Hausmannskost zu bieten.*

*Auch für die Tessiner ist dies eine köstliche Gelegenheit
einige schöne Stunden in Gesellschaft zu verbringen
und die feinsten Rezepte der Region zu geniessen.*

*Ein grosses Dankeschön, insbesondere an unseren
offiziellen Partner Ente Turistico Lago Maggiore und an
alle Sponsoren, die uns die Finanzierung und ständige
Fortentwicklung dieses wichtigen Anlasses ermöglichen.*

*Wir freuen uns, Sie an den Tischen der teilnehmenden
Restaurants der Rassegna begrüssen zu dürfen.*

Guten Appetit!

*Flavio Bassi
Organisation Rassegna*



La tradizione si rinnova anche per quest'anno...

In autunno la natura cambia i suoi colori,
e come essa la cucina si arricchisce di nuovi sapori.
Dal 9 settembre al 19 ottobre si rinnova difatti il
tradizionale appuntamento con la rinomata rassegna
"Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli",
giunta ora alla sua quindicesima edizione.

Il connubio tra sontuose cime, lo specchio del lago
ed una lussureggiante vegetazione rendono
naturalmente stuzzichevole la nostra destinazione.
La gastronomia riveste in questo scenario un ruolo di
primaria importanza e questa manifestazione che offre,
sia ai golosi che ai palati più esigenti, succulenti pietanze
e sapori nuovi o rielaborati, sapientemente accompagnati
da un ottimo vino ed una buona dose di cordialità,
è l'occasione perfetta per scoprire l'ampia offerta
regionale legata alla gastronomia.

Un particolare ringraziamento alla Tipografia effe51
che organizza annualmente questa festa di squisiti
sapori autunnali. Ringrazio tutti i ristoranti partecipanti
che colgono quest'occasione per ideare e creare nuove
prelibatezze per i nostri palati.

A tutti voi, cari lettori, auguro una gustosa riscoperta dei
sapori autunnali. Buon appetito!

Fabio Bonetti
Direttore Ente Turistico Lago Maggiore



Die Tradition wiederholt sich auch dieses Jahr...

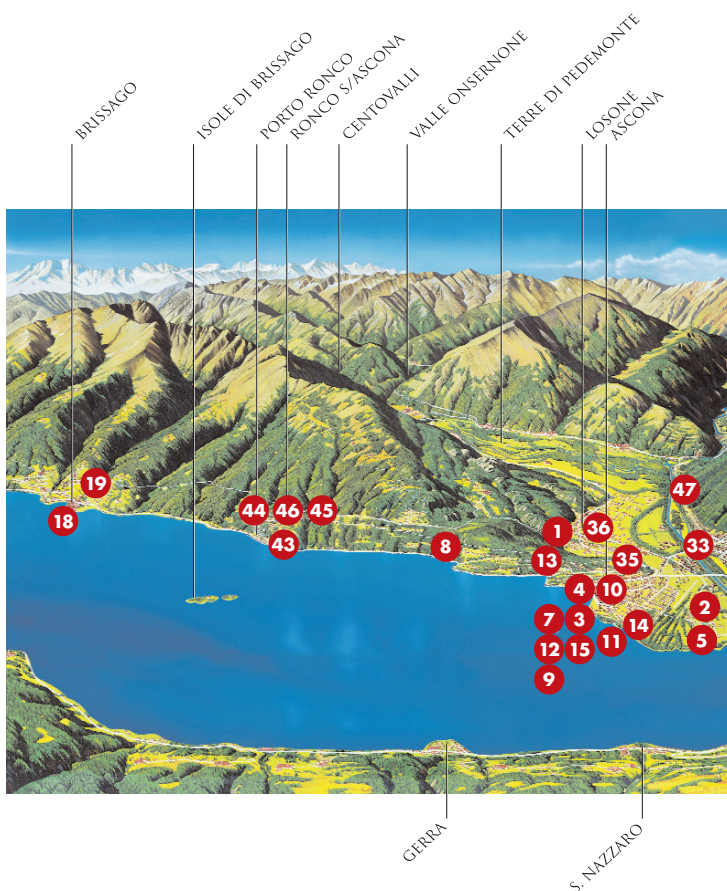
Wenn im Herbst die Farben der Natur wechseln, wird auch die Küche mit neuen Geschmacksnoten angereichert. Vom 9. September bis 19. Oktober findet erneut die traditionelle Veranstaltung "Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli" statt und erreicht somit die 15. Ausgabe.

Die Kombination zwischen prächtigen Bergspitzen, dem See und reichhaltiger Vegetation tragen auf natürliche Weise zum Reiz unserer Destination bei. Die Gastronomie spielt in diesem Szenario eine Hauptrolle und diese Veranstaltung bietet Gaumenfreuden für alle, von einfach bis anspruchsvoll! Leckere Gerichte mit neuen oder neu verarbeiteten Aromen, gekonnt begleitet mit einem köstlichen Wein und einer herzlichen Bewirtung. Die perfekte Gelegenheit, die vielfältigen kulinarischen Angebote unserer lokalen Gastronomie zu entdecken!

Ein besonderes Dankeschön geht an die Druckerei effe51, welche jedes Jahr dieses Fest der herbstlichen Köstlichkeiten organisiert. Mein Dank geht auch an alle teilnehmenden Restaurants, die diese Gelegenheit nutzen um neue Delikatessen für unsere Gaumen zu kreieren.

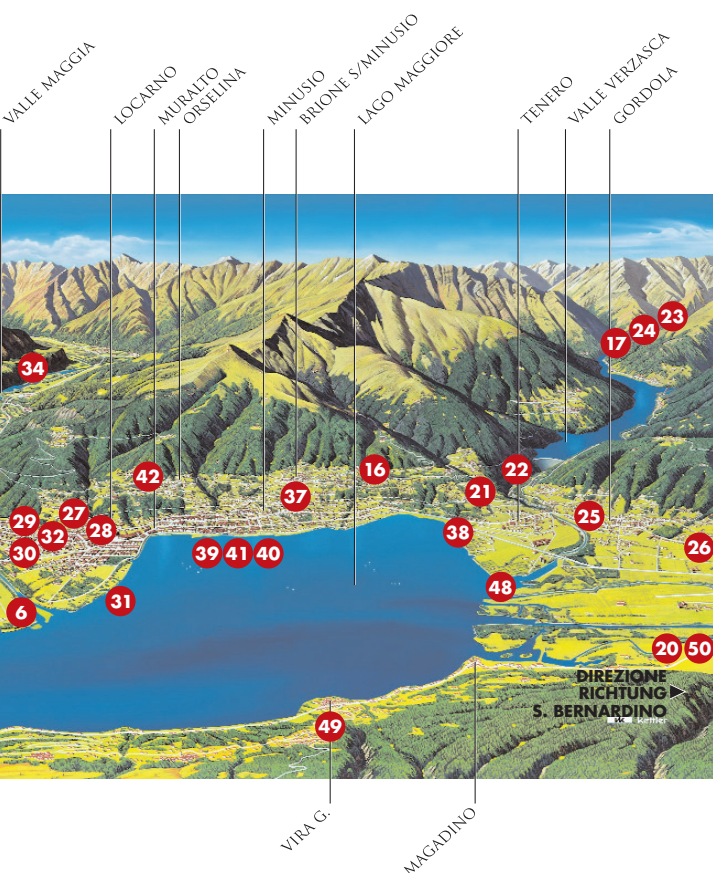
*Ihnen, liebe Leser, wünsche ich eine geschmackvolle Wiederentdeckung der herbstlichen Genüsse.
Buon appetito!*

*Fabio Bonetti
Direktor Ente Turistico Lago Maggiore*



Indice e posizione ristoranti - Restaurantlage

1	Mulin di Ciöss	Arcegno	Tel. 091 791 48 00	pag.13
2	Aerodromo	Ascona	Tel. 091 791 13 73	pag.15
3	Al Piazza	Ascona	Tel. 091 791 11 81	pag.17
4	Al Pontile	Ascona	Tel. 091 791 46 04	pag.19
5	Beach Lounge	Ascona	Tel. 091 791 40 60	pag.20
6	Buca19	Ascona	Tel. 091 791 21 59	pag.21
7	Carcani	Ascona	Tel. 091 785 17 17	pag.23
8	Casa Berno	Ascona	Tel. 091 791 32 32	pag.25
9	Al Lago	Ascona	Tel. 091 791 01 61	pag.27
10	Da Gina	Ascona	Tel. 091 791 27 40	pag.28
11	Elvezia	Ascona	Tel. 091 791 15 14	pag.29
12	La Brezza	Ascona	Tel. 091 785 71 71	pag.31
13	Monte Verità	Ascona	Tel. 091 785 40 44	pag.33
14	Osteria Ticino	Ascona	Tel. 091 791 35 81	pag.34
15	Tamaro	Ascona	Tel. 091 785 48 48	pag.35
16	Al Ritrovo	Brione s/Minusio	Tel. 091 743 55 95	pag.37
17	ai Piee	Brione Verzasca	Tel. 091 746 15 44	pag.39
18	Canvetto Ticinese	Brissago	Tel. 091 793 29 96	pag.41
19	Brenscino	Brissago	Tel. 091 786 81 11	pag.43
20	La Vigna	Cadenazzo	Tel. 091 858 10 30	pag.44
21	Ferrioli	Contra	Tel. 091 745 11 14	pag.45
22	San Bernardo	Contra	Tel. 091 745 19 49	pag.46
23	Campagna	Frasco	Tel. 091 746 11 46	pag.47
24	Sassello	Gerra Verzasca	Tel. 091 746 13 09	pag.48
25	La Rotonda	Gordola	Tel. 091 745 10 88	pag.49



26	Anita	Gudo	Tel. 091 859 11 07	pag.51
27	Belvedere	Locarno	Tel. 091 751 03 63	pag.53
28	da Valentino	Locarno	Tel. 091 752 01 10	pag.54
29	La Rinascente	Locarno	Tel. 091 751 13 31	pag.55
30	Locanda Locarnese	Locarno	Tel. 091 756 87 56	pag.57
31	Lungolago	Locarno	Tel. 091 751 52 46	pag.59
32	Portico	Locarno	Tel. 091 751 23 07	pag.61
33	Costa Azzurra	Locarno Solduno	Tel. 091 751 38 02	pag.63
34	Cramalina	Lodano	Tel. 091 753 33 13	pag.65
35	Centrale	Losone	Tel. 091 792 12 01	pag.67
36	Osteria dell'Enoteca	Losone	Tel. 091 791 78 17	pag.69
37	Esplanade	Minusio	Tel. 091 735 85 85	pag.70
38	l'Approdo di Mappo	Minusio	Tel. 091 225 81 18	pag.71
39	al Torchio	Muralto	Tel. 091 743 43 77	pag.73
40	la Tegola	Muralto	Tel. 091 743 71 21	pag.75
41	Rosa Seegarten	Muralto	Tel. 091 743 87 31	pag.77
42	Il Fiaschetto	Orselina	Tel. 079 893 37 18	pag.79
43	San Martino	Porto Ronco	Tel. 091 791 24 44	pag.81
44	del Centro	Ronco s/Ascona	Tel. 091 785 75 68	pag.83
45	Ristorante Panoramico	Porto Ronco	Tel. 091 785 11 44	pag.84
46	Ronco	Ronco s/Ascona	Tel. 091 791 52 65	pag.85
47	T3e Terre	Tegna	Tel. 091 743 22 22	pag.87
48	Lago Maggiore	Tenero	Tel. 091 745 22 02	pag.89
49	Bellavista	Gambarogno	Tel. 091 795 11 15	pag.91
50	la Brasera	San Vittore	Tel. 091 827 47 77	pag.93



Lago Maggiore e Valli

Ente Turistico Lago Maggiore

Casella Postale, CH-6600 Locarno

Tel.: +41 (0)848 091 091

Fax: +41 (0)91 759 76 94

www.ascona-locarno.com

info@ascona-locarno.com

Information Desk Ascona

Viale Papio 5, CH-6612 Ascona

Information Desk Brissago

Via Leoncavallo 25, CH-6614 Brissago

Information Desk Locarno

Largo Zorzi 1, CH-6600 Locarno

Tenero e Valle Verzasca Turismo

Via ai giardini, CH-6598 Tenero

Tel.: +41 (0)91 745 16 61

Fax: +41 (0)91 745 42 30

info@tenero-tourism.ch

www.tenero-tourism.ch

Vallemaggia Turismo

Centro Commerciale, CH-6673 Maggia

Tel.: +41 (0)91 753 18 85

Fax: +41 (0)91 753 22 12

info@vallemaggia.ch

www.vallemaggia.ch

Gambarogno Turismo

Via Cantonale, CH-6574 Vira

Tel.: +41 (0)91 795 18 66

Fax: +41 (0)91 795 33 40

info@gambarognoturismo.ch

www.gambarognoturismo.ch

La Tipografia Effe51 e l'Ente Turistico Lago Maggiore
declinano ogni responsabilità per i dati forniti.

Die Druckerei Effe51 und der Verkehrsverein Lago Maggiore
lehnen jede Verantwortung für die gelieferten Angaben ab.

via Altisio 7
6618 Arcegno
tel. 091 791 48 00
www.mulindicioss.ch



Mulin di Ciöss

grotto
Fam. Biffi

piatto rassegna CHF 39

entrecôte di cervo
con funghi porcini e contorni

menu rassegna CHF 59

affettato d'asino
sminuzzato ed entrecôte d'asino
con contorno
mousse di castagne

vini consigliati

Merlot Sasso Chierico
Merlot La Costa Ticino
Nebbiolo Langhe Perbacco DOC Vietti

specialità

salmi di camoscio
stracotto d'asino
maialino al forno
ravioli al pesto all'aglio orsino
polenta e funghi

LA TUA BIGLIETTERIA ...



ORARI DI APERTURA

dal lunedì al venerdì

08.15-12.30 / 13.30-18.30

sabato

09.00-12.30 / 13.45-16.45

Potrai usufruire delle seguenti prestazioni

- Servizio di biglietteria
FART, AT, FFS e traffico internazionale
- Abbonamenti Arcobaleno, AG, ½-prezzo
- Escursioni FART
- Servizio informazioni
- Vendita souvenir FART



LA BIGLIETTERIA FART

Piazza Stazione 3 - Muralto

Tel. +41 (0)91 751 87 31

Fax +41 (0)91 751 40 77

www.centovalli.ch

labiglietteria@centovalli.ch

www.lagomaggioreexpress.com

via Aerodromo 3
6612 Ascona
tel. 091 791 13 73
info.danani@gmail.com



Aerodromo

ristorante
da Nani

piatto rassegna CHF 38

ravioloni freschi ripieni alla ricotta e spinaci
con scampi del Sudafrica alla piastra
burro e salvia

*FrISChe Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit gegrillten Scampi aus Südafrika
Butter und Salbei*

menu rassegna CHF 82

composizione polpo gamberoni e scampi
servito tiepido all'olio extra vergine d'oliva
mezzelune di coniglio fatte in casa
con salsa cremosa al tartufo nero

filetto di vitello alla griglia
servito con scaloppa di foie gras cotta in padella
salsa al Calvados, patate al rosmarino
e verdure fresche di stagione

soffice tortino al cioccolato con gelato alle castagne
e salsa profumata al baileys

*Komposition leicht warmer Tintenfisch,
Riesengarnelen*

und Scampi an Olivenöl extra vergine

*Hausgemachte "Halbmonde" mit Kaninchenfleischfüllung
und cremiger Sauce schwarzer Trüffel*

Kalbsfilet vom Grill

*serviert mit gebacktener Schnitte Foie gras an Calvados-Sauce
Rosmarin-Kartoffeln, frische Saisongemüse*

*Soft Schokoladenkuchen mit Maronen Eis
und Sauce gewürzt mit baileys*

vini consigliati

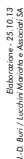
il team del ristorante sarà lieto di consigliarvi i migliori vini
*Das Team wird aktualisiert beraten über die besten
Weine werden*

specialità

scampi del Sudafrica alla griglia con riso e cipolle fritte,
galletto allo spiedo, terrina di fegato d'oca fatta in
casa, sella di capriolo, scaloppine mirza, filetto di cervo
gratinato in crosta di granoturco ect.

*Galletto Spieß, Scampi aus Südafrika mit Reis und
gebratenen Zwiebeln, Terrine von Gänsestopfleber
hausgemacht, Rehrücken, Schnitzel Mirza, Rehfilet in
einer Kruste aus Mais gebacken ect.*

Verkehrsmittel Locarno und Umgebung



piazza G. Motta 29
6612 Ascona
tel. 091 791 11 81
fax 091 791 27 57
info@hotelpiazza.ch
www.alpiazza.ch



Al Piazza

ristorante

Gian Paolo De Gaudenzi

piatto rassegna CHF 32

entrecôte di cervo alla griglia
con salsa ai mirtilli e contorno autunnale

*Hirschentrecôte vom Grill
mit Preiselbeersauce und herbstlichen Beilagen*

menu rassegna CHF 49

crema di zucca

entrecôte di cervo alla griglia
con salsa ai mirtilli rossi e contorno autunnale
Panna cotta allo sciroppo all'uva americana

*Kürbiscremsuppe
Hirschentrecôte vom Grill
mit Preiselbeersauce und herbstlichen
Panna cotta mit Traubensirup*

vini consigliati

Alisso Merlot e Cabernet Sauvignon, Ferrari, Stabio
Sassi Grossi Merlot Barricato DOC, Gialdi, Mendrisio
Bolgheri Moreccio Rosso DOC, Toscana
Barbaresco Fausoni Riserva DOC, Prinsi, Piemonte

specialità

pollo al cestello con la sua salsa e patate fritte
polenta e brasato di manzo al Merlot
fritto misto del Lago Maggiore con salsa tartara

*Poulet im Körbli mit seiner Sauce und Pommes Frites
Polenta mit Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Frittierte Fische vom Lago Maggiore mit Tartaresauce*



Enoteca Arnaboldi

di Chiodi Ascona SA

Tradizione e cultura del vino

La tua enoteca online
www.enoteca-arnaboldi.ch



via Delta 24
CH-6612 Ascona
+41 (0)91 791 56 56
info@chiodi.ch
www.chiodi.ch

Lunedì - Venerdì
07:30 - 12:00
13:30 - 17:30
Sabato
08:00 - 12:00

piazza G. Motta 29
6612 Ascona
tel. 091 791 46 04
fax 091 791 90 60
info@alpontile.ch
www.alpontile.ch



Al Pontile

ristorante

Fabio Badinotti

piatto rassegna CHF 41

scaloppine di capriolo
con salsa di rosa canina, cavolo rosso e spätzli

*Rehschnitzel mit Hagenbuttensauce
Rotkohl und Spätzli*

menu rassegna CHF 68

insalata di formentino
con prosciutto di cinghiale e vinaigrette di pere
scaloppine di capriolo
con salsa di rosa canina, cavolo rosso e spätzli
gelato di castagne

*Feldsalat mit Wildschwein Schinken
und Birnen Vinaigrette*

*Rehschnitzel mit Hagenbuttensauce
Rotkohl und Spätzli*

Kastanien-Eis

vini consigliati

Merlot S. Giorgio barricato DOC
Cantina S. Giorgio, Giuseppe e Mattia Bianda, Losone
Sinfonia, uve selezionate del Sopraceneri DOC
Chiericati Vini, Bellinzona
Harmonium, Nero d'Avola
Casa vinicola Firiato, Paceco (TP)

specialità

sella di capriolo al forno con contorni autunnali
châteaubriand riccamente guarnito
terrina di fegato d'anatra con aspic al Porto

*Im Ofen gebratener Rehrücken
mit Herbstbeilagen*

*Châteaubriand mit Herbstgemüse
und Sauce Béarnaise*

Entenleberterrinen mit Portweingelée

via al Lido 82
6612 Ascona
tel. 091 791 40 60
fax 091 752 39 01
info@beachlounge.ch
www.beachlounge.ch



Beach Lounge

Isabella Consoli

piatto rassegna CHF 40

costolette d'agnello farcite di foie gras
e tartufo in crosta di mandorle

*Lammkoteletts gefüllt mit Foie Gras
und Trüffel in Mandelkruste*

menu rassegna CHF 60

involtini di frutta secca al formaggio fresco
e bresaola di cervo

tortelli di castagne al ripieno di fagiano

sella di capriolo arrosto ai profumi autunnali
con i suoi contorni

bavarese alla zucca con salsa all'amaretto

*Rollen von getrockneten Früchten
und FrischKäse mit wildfleisch Bresaola*

Kastanien-Tortelli gefüllt mit fasan

Rehrücken Die Düfte des Herbstes mit seinen Konturen

Kürbis Bayrische creme mit Mandelmakronen sauce

specialità CHF 40

tartar di manzo tagliata al coltello
preparata al tavolo con burro e pane toast (220g.)

*Rindstartar, am Tisch zubereitet
mit butter und Toastbrot*

via Lido 81
6612 Ascona
tel. 091 791 21 59
info@buca19.ch
www.buca19.ch



Buca 19

ristorante

presso il Golf Club Ascona

Patrick Zellweger

piatto rassegna CHF 25

cavatelli di farina di castagne fatti in casa
ragù di zucca gialla, spugnole, pistacchio

*Hausgemachte Kastanien Cavatelli
Kürbisragoût, Morcheln, Pistazien*

menu rassegna CHF 59

carne secca di cervo, insalata in foglie autunnali
fichi caramellati, robiolino tiepido, dressing al miele
costoletta di cinghiale alla griglia, cavolo rosso brasato
schiacciata di patate novelle alle erbetto
confettura di ribes

tortino caldo alle castagne e cioccolato
gelato alla vaniglia, composta di uva americana

*Trockenfleisch vom Hirsch, knackiger Herbstsalat,
karamellisierte Feigen, lauwarmer Robiolino-Käse,
Honig-Dressing*

*Grilliertes Wildschweinkotelett, Rotkohl, zerstampfte
Kartoffeln mit frischen Kräutern, Johannisbeer-Konfitüre*

*Warmes Kastanien-Schokoladenküchlein
Vanilleeis, Traubenkompott*

specialità

tartare di manzo, pane Vallemaggia tostato, burro al
prezzemolo, patate fritte Country 220g - CHF 35

*Rindstatar, getoastetes Vallemaggia Brot,
Petersilienbutter, Country Pommes frites - CHF 35*

costoletta di vitello grigliata del Simmental (300g)
jus al Madeira - CHF 47

contorno a scelta: patate rosolate alla mediterranea
verdure di stagione spadellate - patate fritte
risotto al parmigiano

*Gegrilltes Kalbskotelett aus dem Simmental (300g),
Madeira Jus - CHF 47*

*Beilage nach Wahl: gebratene mediterrane Kartoffeln
sautiertes Saisongemüse - Pommes frites - Parmesan
Risotto*

Cavatelli fatti in casa
ragù bianco di coniglio e timo - CHF 25

*Hausgemachte Cavatelli
weisses Kaninchenragoût mit Thymian - CHF 25*



piazza G. Motta
6612 Ascona
tel. 091 785 17 17
fax 091 785 17 18
info@carcani.ch
www.carcani.ch



Carcani

ristorante
Daniel Schälli

piatto rassegna CHF 26

Tagliatelle con polpa di capriolo
"Carcani"

*Tagliatelle mit Rehstreifen
"Carcani"*

menu rassegna CHF 58

formaggino di capra della Valle Maggia servito tiepido
formentino condito con salsa ai semi di zucca
miele al pepe rosa

noce di agnello brasato al merlot ticinese
con polenta rossa e verdura di stagione
sorpresa di castagne e meringa con uva americana

*Lauwarmer Ziegenkäse serviert mit Nüsslisalat
an Kürbiskerndressing und rosa Pfeffer*

*Mit Tessiner Merlot geschmorte Lammnüsse
rote Polenta und Saisongemüse*

*Kombination von der Kastanie und Meringhe
mit Americanello Trauben*

vini consigliati

lasciatevi consigliare dal nostro maître

specialità

pasta e risotti

69^{esima}
edizione

Ascona
Locarno



Lago Maggiore e Valli



BORGODIASCONA

Settimane musicali Ascona

28 agosto
– 10 ottobre
2014



www.settimane-musicali.ch

via Gottardo Madonna 15
6612 Ascona
tel. 091 791 32 32
fax 091 792 11 14
hotel@casaberno.ch
www.casaberno.ch



Casa Berno

hotel

Bruno Caratsch

piatto rassegna CHF 29

risotto dei Terreni alla Maggia
con scaglie di tartufo nero e uovo di quaglia fritto

*Risotto von Terreni alla Maggia
mit Spänen vom schwarzen Trüffel
und frittiertem Wachtelei*

menu rassegna CHF 72

carpaccio di cervo marinato con zenzero
pinoli arrostiti e insalata di formentino
crema di zucca con briciole di Amaretti
e semi di zucca tostati
risotto dei Terreni alla Maggia
con scaglie di tartufo nero e uovo di quaglia fritto
medaglioni di capriolo con salsa al ginepro
cavolini di bruxelles con speck
castagne glassate e spätzli alle nocchie
tortino di castagne e frutta secca
con gelato alla ricotta di capra
e marmellata di zucca fatta in casa

*Hirschcarpaccio mariniert an Ingwer
mit Pinienkernen und Nüsslisalat*

*Kürbiscremesuppe mit Amarettistreusel
und gerösteten Kürbiskernen*

*Risotto von Terreni alla Maggia
mit Spänen vom schwarzen Trüffel
und frittiertem Wachtelei*

*Rehmedaillons mit Wacholdersauce
Rosenkohl an Speck, glasierten Kastanien
und Nussspätzli*

*Kastanien- Trockenfrüchtetörtchen
mit Ziegenricotta-Glace
und hausgemachter Kürbiskonfitüre*

specialità CHF 56

sella di capriolo al forno con spätzli alle nocchie,
cavolo rosso brasato al merlot,
cavoletti di bruxelles allo speck, castagne glassate
e pera con marmellata ai mirtilli rossi

*Rehrücken mit Nussspätzli, in Merlot gedämpfter Rotkohl,
Rosenkohl mit Speck, glasierte Kastanien
und Birne mit Preiselbeerkonfitüre*

Lago Maggiore Tourist Office

Tel. +41 (0)848 091 091

www.ascona-locarno.com

Ascona
Locarno



Lago Maggiore e Valli

Follow us

www.ascona-locarno.com/social-and-media



**Follow us
on twitter!**

www.twitter.com/asconalocarno



**Like us
on Facebook!**

www.facebook.com/AsconaLocarnoTurismo



**Visit our page
on YouTube!**

www.youtube.com/AsconaLocarno



**Watch our photos
on Flickr!**

www.flickr.com/asconalocarno



**Follow us
on Instagram!**

www.instagram.com/ascona_locarno



**Pin your photos
on Pinterest!**

www.pinterest.com/asconalocarno

piazza G. Motta
6612 Ascona
tel. 091 791 01 61
fax 091 791 18 04
hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch



Ristorante Al Lago

c/o Romantik Hotel Castello Seeschloss
Famiglie Ris & Heiserer

piatto rassegna CHF 56

sella di capriolo dorata in padella
con salsa ai mirtilli rossi
spätzli cavolo rosso marinato castagne
e funghi misti trifolati

*Rehrücken aus der Pfanne
mit Rotkraut Spätzli und gemischten Pilzen*

menu rassegna CHF 84

lamelle di "carne salada" di cervo
su letto di funghi misti trifolati e composta d'uva
risotto carnaroli al radicchio rosso
con speck croccante

sella di cinghiale gratinata ai pistacchi
con salsa alle cipolle rosse di Tropea
contorni autunnali

mousse di farina bóna profumata al cassis
con vermicelles e meringa

*In Meersalz und Szechuanpfeffer eingelegtes
Hirschfleisch dünn aufgeschnitten auf einem Beet
mit Pilzen und Traubenkompott*

*Risotto mit rotem Radicchio und Tessiner Speck
Wildschweinerücken in der Pistazienkruste
mit roter Zwiebelsauce
und herbstlichen Beilagen*

*Mousse von geröstetem Maismehl
mit Kastanien aus dem Onsernonetal mit Cassis*

vini consigliati

Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino DOC
Merlot, Cabernet Sauvignon - Azienda Mondò
Selezione Antonio Castagnedi, Amarone DOC
Corvina, Rondinella, Croatina, Oselata - Tenuta Sant'Antonio
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOCG
Barbera - Braida
Barolo DOCG Frazione Annunziata
Nebbiolo - Elio Altare, La Morra
12 Uve, Maremma Toscana Rosso IGT
Assemblaggio di 12 vitigni - Paradiso di Frassina
Echezeaux Grand cru DOC
Pinot Noir - Domaine Francoise Lamarche

viale Monte Verità 19
6612 Ascona
tel. 091 791 27 40
fax 091 791 47 24
info@dagina.ch
www.dagina.ch



Da Gina

ristorante

Gina e Christoph Eichenberger

menu rassegna

*prosciutto di cervo con focaccia al tartufo
e insalatina
ravioli ai funghi porcini
confettura di scalogno e salsa di vitello
arrosto di petto d'anatra, salsa d'arancia
scorzonera saltata e tortino di patate (patate Anna)
panna cotta di cioccolato bianco
frutti di bosco alla lavanda*

*Hirschschinken mit Trüffel-Focaccia
& kleinem Salatbouquet*

Steinpilz-Ravioli, Schalotten-Konfit & Kalbsjus

*Gebratene Entenbrust, Orangenjus
sautierten Schwarzwurzeln & Anna-Kartoffeln*

*Weisses Schokoladen Panna Cotta
& parfümierten Lavendel Waldfrüchten*

3 portate/Gänge chf 62

4 portate/Gänge chf 72

specialità

costine, tagliata, gamberoni grigliati sul smokergrill
tutto l'inverno offriamo il famoso giro pizza
(tre mini pizze a scelta per CHF 25)

la tua festa @ da Gina

- per le ditte
- in famiglia
- con gli amici
- o anche scolastiche

per qualsiasi domanda: info@dagina.ch

piazza Giuseppe Motta
6612 Ascona
tel. 091 791 15 14
fax 091 791 00 03
info@hotel-elvezia.ch
www.hotel-elvezia.ch



Elvezia

albergo

Famiglia Crociani

piatto rassegna CHF 26.80

risotto carnaroli alla zucca
con petto di quaglia glassata

*Risotto Carnaroli mit Kürbis
und glasierter Wachtelbrust*

menu rassegna CHF 48.50

crema di zucca

ravioloni al pepe della Valle Maggia

racks di cervo su letto di funghi misti
con burro alle noci e timo
contorni autunnali

panna cotta alla cannella
guarnita con purea di ribes

Hausgemachte Kürbissuppe

Ravioli mit Vallemaggia Pfefferfüllung

*Hirschracks auf gemischtem Pilzbett
mit Baumnüssen und Thymianbutter
garniert mit Herbstbeilagen*

*Panna cotta mit Zimt
und Johannisbeermus*

vini consigliati

Tre perle di Pedemonte Merlot DOC "Hefti"
CHF 5.50 a bicchiere - CHF 36.00 la bottiglia

Sirio barrique Merlot DOC "Matasci"
CHF 48.00 la bottiglia

www.ascona-locarno.com



Ascona
Locarno

Lago Maggiore e Valli

Guida gastronomica Gastronomischer Reiseführer

Ristoranti - Grotti - Bar - Night Club 2014/2015



Produced by

effe51
tipografia • studio grafico

6595 Riazzino
Tel. +41 (0)91 840 93 00
Fax +41 (0)91 840 93 04
effe51riazzino@gmail.com

**Aderite alla guida gastronomica
del Lago Maggiore
30'000 copie
distribuite gratuitamente tutto l'anno
per soli chf 330.- annui**

via Albarelle 16
6612 Ascona
tel. 091 785 71 71
fax 091 785 71 43
info@edenroc.ch
www.edenroc.ch



La Brezza

Hotel Eden Roc

Daniel Schälli

Salvatore Frequento, Chef di Cucina

Giovanni Ferraris, Maître d'Hôtel e Sommelier

menu rassegna CHF 84

amouse bouche

pappardelle di grano saraceno fatte in casa
arricchite con funghi di bosco
e straccetti di lepre selvatica

lombata di cervo servita con uva
verza stufata e spuma di patate
profumate al gorgonzola piccante

pre dessert

tarte tatin "La Brezza"

Amouse bouche

*Hausgemachte Buchweizen-Pappardelle
mit Waldpizen & Geschnetzeltes vom Wildhasen*

*Hirschrücken mit Trauben geschmorter Wirsing
Kartoffelschaum parfümiert mit pikantem Gorgonzola*

Pre dessert

Tarte Tatin "La Brezza"

vini consigliati

La Tur TI DOC

Merlot / Cabernet Sauvignon

Pizzorin, Sementina - Sopraceneri

Millepassi Superiore DOC

Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Merlot

Donna Olimpia 1898, Bolgheri - Livorno

Aloxe Corton Les Fournières AC Premier Cru Pinot Noir

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

Côte de Beaune

La Suisse Eggsiste!



Swissness in cucina



Lüchinger + Schmid Ag

Ala Capelina 6

6593 Cadenazzo

Tel. 091 858 26 30

Fax. 091 858 16 88

www.luechinger-schmid.ch



MATASCI

Vini & distillati dal 1921

Via Verbano 6 - Tenero

Telefono 091 735 60 11

www.matasci-vini.ch



via Collina 84
6612 Ascona
tel. 091 785 40 44
fax 091 785 40 50
info@monteverita.org
www.monteverita.org



Monte Verità

ristorante

Centro congressuale e culturale
del Monte Verità

menu rassegna CHF 59

vellutata tiepida alla zucca e rosmarino
con seppioline spadellate
sinfonia di selvaggina da piuma
su purea alle tre patate
e contorni autunnali
composizione alla nocciola

*Lauwarme Rosmarin und Kürbis-Crèmesuppe
mit gebratenen Tintenfischen*

*Sinfonie Wild-Geflügel Sinfonie
auf dreier Kartoffeln Püree
mit Saison Beilagen*

Haselnuss Fantasie

vini consigliati

Inferno DOCG 2009 barrique 12 mesi
nebbiolo, Valtellina

Sassella DOCG 2010 barrique 12 mesi
nebbiolo, Valtellina

Selva Rossa DOP 2009 barrique 9 mesi
1° premio Vinitaly 2009, Brindisi

specialità

filetto di toro gratinato alla crosta di noci e pecorino
con mostarda di pere
patatine arrosto e verdure - CHF 42
semifreddo al tabacco
servito con "Torcolato" - CHF 12

*Stier Filet in seiner knusprigen Schafkäse
und Walnüsse-Kruste mit Birnen-Senf
Gebratene Kartoffel und Saison Gemüse - CHF 42*

Tabak-Parfait, Kostprobe von "Torcolato" - CHF 12

via Muraccio 20
6612 Ascona
tel. 091 791 35 81
fax 091 791 54 22
info@osteria-ticino.ch
www.osteria-ticino.ch



Osteria Ticino

da Ketty & Tommy

Fam. Campanella-Carmine

piatto rassegna CHF 25

perle di risotto Carnaroli ai funghi porcini
combinare con semifreddo al gusto di grana padano
servito con insalatina autunnale
& prosciutto crudo di culatello Emiliano

*Carnaroli Steinpilzrisotto kombiniert
mit ein Parmesanhalbgefrorenes serviert
mit herbstlichen Blattsalaten
& Culatello Emiliano Rohschinken*

menu rassegna CHF 54

carpaccio di zucca Hokkaido aromatizzato al tartufo
con insalatina di erbette dell'orto
servito con pralina di Robiolino in crosta di pistacchi
olio di semi di zucca

guancette di cinghiale brasate al vino rosso
servite con verdure, tagliatelle pugliesi & funghi porcini
crème brûlée alle castagne
servita con sorbetto all'uva americana

*Carpaccio vom rohem Hokkaidokürbis
mit Trüffel aromatisiert an einem Kräutersalat
Praline vom Robiolinokäse im Pistazienmantel
& Kürbiskernöl*

*In Rotwein geschmorte Wildschweinbäckchen
serviert mit Knollengemüse, Tagliatelle Pugliese
& Steinpilze*

Kastaniencrème Brûlée serviert mit Traubensorbet

pizza rassegna CHF 25

la pizza Robespierre
mozzarella, roastbeef, olio di oliva extra vergine
sale grosso, scaglie di grana
pepe della Valle Maggia & funghi porcini
con supplemento di tartufo + CHF 10

Mozzarella, Roastbeef, Oliven Öl extra verginge,
grobkörniges Salz, Parmesansplitter,
Vallemaggia Pfeffer & Steinpilze
Wahlweise mit Trüffel + CHF 10

Lungolago G. Motta 35
6612 Ascona
tel. 091 785 48 48
fax 091 791 29 28
info@hotel-tamaro.ch
www.hotel-tamaro.com



Tamaro albergo - ristorante Evelyn e Marco Witzig

piatto rassegna CHF 26

risotto ai porri
porcini e castagne

*Lauchrisotto
mit Steinpilzen und Kastanien*

menu rassegna CHF 59

timballo d'ortaggi
crema di zucca e caprino
risotto ai porri, porcini e castagne
filetto di capriolo
ristretto di Campari
mela, uva e cipolline glassate
tartelletta ai fichi confit
salsa di cioccolato fondente

*Gemüsetimable
Kürbiscrème und Ziegenkäse*

Lauchrisotto mit Steinpilzen und Kastanien

*Rehfilet an Camparisauce
Apfel, Trauben und glasierte Silberzwiebeln*

*Törtchen mit kandierten Feigen
Schokoladensauce*

vini consigliati

vasta scelta di vini regionali

specialità

la buona cucina mediterranea
sulla Piazza di Ascona

*Mediterrane Spezialitäten
auf Asconas Seepromenade*

enjoy



hotelrotonda 

Hotel Rotonda - Gordola

via San Gottardo 117 | 6596 Gordola

T: +41 91 745 36 35 | F: +41 91 745 13 71

rotonda.ch | info@rotonda.ch



Ristorante Rotonda - Gordola

via San Gottardo 117 | 6596 Gordola

T: +41 91 745 10 88

rotonda.ch | info@rotonda.ch



Discoteca Rotonda - Gordola

via San Gottardo 117 | 6596 Gordola

T: +41 91 745 67 77

facebook.com/rotonda.gordola



Alexandra Hotel - Locarno-Muralto

via San Gottardo 43 | 6600 Locarno-Muralto

T: +41 91 743 25 23 | F: +41 91 743 26 20

hotel-alexandra.ch | alexandra@enjoyticino.com



Fashion
2SHE'

Fashion 2SHE' - Locarno

via Luini 12 | 6600 Locarno

T: +41 91 751 93 17

fashion2she.ch

enjoyticino.com

via Val Resa
6645 Brione s/Minusio
tel. 091 743 55 95
ritrovo@bluewin.ch
www.ritrovo.ch



Al Ritrovo

grotto

André Himmelsbach Gastgeber

piatto rassegna CHF 23.80

agnolotti freschi
ripieni di anatra

*Hausgemachte Ravioli
mit einer feinen Entenbrust Füllung*

menu rassegna CHF 58.80

carpaccio di cervo
velouté di zucca con pasta sfoglia
scaloppine di camoscio ai funghi porcini
con tagliatelle fresche
variazione di dessert

*Hirsch-Carpaccio
Kurbiscreme-Suppe mit Blätterteig Haube
Gamsschnitzel mit frischen Steinpilzen
und hausgemachte Tagliatelle
Hausgemachte Dessert Variatione*

vini consigliati

grande scelta di vini ticinesi e italiani

specialità

entrecôte di cervo "Val Resa"
con spätzli, cavolo rosso e castagne glassate

*Hirsch-Entrecôte "Val Resa"
an einer Preiselbeersauce, Spätzle, Rotkraut
und glasierte Kastanien*



via Cantonale
6634 Brione Verzasca
tel. 091 746 15 44
info@piee.ch
www.piee.ch



Ai Piee

ristorante con alloggio

Dario Maggi

piatto rassegna CHF 44

filetto di capriolo
al Mirto di Sardegna
con contorni autunnali

menu rassegna CHF 72

scaloppa di fegato
spadellata al vin Santo e frutti di bosco
gnocchetti sardi al ragù di selvaggina
e caprino della Verzasca
filetto di capriolo al Mirto di Sardegna
con contorni autunnali
dolce sorpresa

vini consigliati

scelta tra oltre 160 etichette

specialità CHF 66

sella di capriolo "Piee"



carrozzeria**moderna**.ch

Locarno

Tel.091/751.01.61

Contone

Tel.091/850.30.50

Ascona

Tel.091/791.20.31



*Alla scoperta di
Castello di Montebello
Salame dei Castelli di Bellinzona*

CREATE IL VOSTRO
SALAME AL CASTELLO
DI MONTEBELLO
INFO: ticinella.com



via Ovega 23
6614 Brissago
tel. 091 793 29 96
fax 091 793 29 96
info@alcanvetto.ch
www.alcanvetto.ch



Canvetto Ticinese

ristorante

Cesare e Paola Favero

piatto rassegna CHF 36.50

scaloppine di capriolo
"Canvetto"

*Rehschnitzel
mit Cognac und Trauben-Sauce*

menu rassegna CHF 59.50

il benvenuto della cucina
paté di fagiano tartufato
con insalata di sedano e mele
tagliatelle caserecce ai funghi misti
filetti di lepre su letto di cipolle caramellate
salsa al pan di spezie
spätzli al burro
cavoli rossi e bruxelles
la sorpresa di dolci dello chef

*Paté vom Fasan getrüffelt mit Selleriapfelsalat
Hausgemachte Nudeln mit gemischter Pilzen
Hasenfilet auf karamellisierten Zwiebeln
Lebkuchen-Gewürzsauce
Spätzli im Butter
Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien
Süsse Überraschung vom Chef*

vini consigliati

Selezione "Canvetto" Agriloro - CHF 47
Sasel "Merlot Barique" Zanini Brissago - CHF 70
Periquita "Portogallo" - CHF 42

specialità

sella di capriolo su prenotazione
Rehrücken auf Vorbestellung



via Sacro Monte 21
6614 Brissago
tel. 091 786 81 11
fax 091 793 40 56
info@brenscino.ch
www.brenscino.ch



Brenscino

Parkhotel

Martin Faes

piatto rassegna CHF 39.50

controfiletto di cervo al Barolo Chinato e pepe rosso
con pera al nocino e chutney di rose
spätzli allo zafferano, cavolini di Bruxelles
e carote glassate al miele

*Hirschlendenstück an Barolo Chinato und rotem Pfeffer
aromatisiert mit Birne im Nusslikör und Rosen-Chutney
Safran-Spätzli, Rosenkohl
und an Honig glasierte Karotten*

menu rassegna CHF 62.50

risotto all'arancia con scaloppina di foie-gras al vecchio
Madera

controfiletto di cervo al Barolo Chinato e pepe rosso
con pera al nocino e chutney di rose
spätzli allo zafferano, cavolini di Bruxelles e carote
glassate al miele

delizia di mousse di fichi alle briciole di meringa
con bacche di bosco marinate al cassis

*Orangen-Risotto mit Gänseleberschnitzel an altem Madera
Hirschlendenstück an Barolo Chinato und rotem Pfeffer
aromatisiert mit Birne im Nusslikör und Rosen-Chutney
Safran-Spätzli, Rosenkohl
und an Honig glasierte Karotten*

*Feigenmousse an Meringue-Krümeln
und mit Cassis marinierte Waldbeeren*

vini consigliati

*"Sangiorgio" Merlot DOC Barrique 2010
Azienda Avvenire, Mattia Bianda, Losone - CHF 68.50*

"Barolo" DOCG 2008, Beni di Batasiolo, La Morra - CHF 65

specialità

filettini di coniglio in crosta di sesamo
su letto di risotto al gorgonzola - CHF 38

*Kaninchenfilet in Sesamkernkruste
auf Gorgonzola-Risottobeet - CHF 38*

bocconcini di lucioperca su canapé
di melanzane alla mediterranea - CHF 36.50
fettuccine tricolori alla vodka, panna e pomodoro
*Zander-Häppchen auf Aubergine-Canapé
nach mediterranischer Art. Dreifarbige Nüdelchen
an Vodka, Rahm und Tomaten - CHF 36.50*

6593 Cadenazzo
ala Revöira
tel. 091 858 10 30
mobile 079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch



La Vigna

agriturismo

piatto rassegna CHF 28

stufato di capriolo
con spätzli, castagne glassate e cavolo rosso

*Reh-Schmorbraten
mit Spätzli, glassierten Kastanien und Rotkraut*

menu rassegna CHF 58

antipasto di selvaggina con salumi e terrine
ravioli ripieni di funghi al mascarpone
tris di selvaggina con capriolo, cervo e cinghiale
con spätzli, castagne, pera
cavolo rosso e cavolini di Bruxelles
mousse di castagne

*Wildvorspeisen mit Aufschnitt und Terrinen
Pilzravioli an Mascarpone
Wild-Tris mit Reh, Hirsch und Wildschwein
mit Spätzli, Kastanien, Birne
Rotkraut und Rosenkohl
Kastanienmousse*

vini consigliati

Asso di cuori, Canepa Matteo
Settebello, Canepa Matteo
Re di cuori, Canepa Matteo

specialità

taglierini fatti in casa con funghi
sella di capriolo
cordonbleu di vitello
sorbetto d'uva fatto in casa

*Hausgemachte Nudeln mit Pilzsauce
Rehrücken Baden-Baden
Kalbscordonbleu
Hausgemachtes Traubensorbet*

via Contra 701
6646 Contra
tel. 091 745 11 14
fax 091 745 11 95
info@ferriroli.ch
www.ferriroli.ch



Ferriroli

osteria enoteca

Antonio e Patricia Ferriroli

piatto rassegna CHF 49

insalata mista di stagione
filetto di capriolo dalla griglia a legna
con risotto alle castagne

Gemischte Salat

Gegrillte Rehfilet mit Kastanien Risotto

menu rassegna CHF 69

carpaccio di cervo con funghi porcini sott'olio
ravioli casalinghi al brasato di manzo
con salsa al barolo
filetto di capriolo dalla griglia a legna
con risotto alle castagne
semifreddo ai fichi

Hirschcarpaccio mit Seinpilze

*Hausgemachte Tortelloni gefüllt
mit Rindsbraten an Barolosauce*

Gegrillte Rehfilet mit Kastanien Risotto

Feigen halbgefrorenes

vini consigliati

Merlot rosso Rampeda - F.lli Meroni Biasca
Barbera superiore Sansi - Scagliola
Barbera superiore Pörlapa - Boeri
Solis, Monferrato rosso, cabernet, barbera - Pescaja

specialità

15 qualità di carne dalla griglia a legna
arrosti misti, coniglio e capretto arrosto
capra bollita e cicci
pasta fatta in casa e diversi risotti



Via Contra
6646 Contra
tel. 091 745 19 49
info@ristorante-san-bernardo.ch
www.ristorante-san-bernardo.ch

San Bernardo

ristorante

Charlotte Verbeek

piatto rassegna CHF 43

costolette di capriolo glassate con birra e miele
con pera ripiena e patate gratinate

*Rehkoteletten an Honig-Bier Sauce
mit gefüllte Birne und Gratinkartoffeln*

menu rassegna CHF 72

vellutata di funghi porcini con uovo di quaglia
pappardelle al ragu di cinghiale e castagne scottate
costolette di capriolo glassate con birra e miele
con pera ripiena e patate gratinate

Steinpilzcremesuppe mit Wachtelei

*Pappardelle Teigwaren mit Wildschweinragout und
glasierten Marroni*

*Rehkoteletten an Honig-Bier Sauce
mit gefüllte Birne und Gratinkartoffeln*

vini consigliati

merlot delle diverse cantine del Ticino

Merlot von diversen Weinproduzenten im Tessin

specialità

risotto ai funghi porcini "San Bernardo"
controfiletto "Café de Paris"
al martedì: fegato di vitello "San Bernardo"

Steinpilzrisotto "San Bernardo"

Entrecôte Café de Paris

Jeden Dienstag: Kalbsleber "San Bernardo"

Torbola 1
6636 Frasco
tel. 091 746 11 46
info@albergocampagna.ch
www.albergocampagna.ch



Campagna

albergo

Daniele Vergani

piatto rassegna CHF 44

medaglioni di capriolo in camicia di pancetta
con salsa alla forestiera, e contorni d'autunno

*Rehmedaillon mit speckmantel
mit forsterrahmsauce und Herbst Beilage*

menu rassegna CHF 63

prosciutto di cinghiale e chutney di fichi
risotto alla zucca e tartufo nero
medaglioni di capriolo con salsa forestiera
mousse di castagne

*Wildschweinschinken mit Feigen chutney
Risotto mit Kurbis und schwarzen Trüffeln
Rehmedaillon mit forsterrahmsauce
Kastanienmousse*

vini consigliati

vasta selezione di vini ticinesi e italiani

specialità

trilogia d'autunno
polenta e funghi, prosciutto di cinghiale e crema di zucca
sella di capriolo classica tagliata al tavolo in due servizi
CHF 66

*Herbst trilogie
Polenta mit Pilzrahmsauce, Wildschweinschinken
und Kurbiscremesuppe
Rehrucken am Tisch geschnitten
CHF 66*

6635 Gerra Verzasca
tel. 091 746 13 09
fax 091 746 13 09
grottosassello@bluewin.ch



Sassello

grotto

Fam. Mazzola Angelo e Cristina

**piatto
rassegna
CHF 45**

bourguignonne di selvaggina
minimo 2 persone
solo su riservazione

**menu
rassegna
CHF 49**

antipasto "Sassello"
ravioli ai funghi
cordonbleu di fagiano
con pancetta e formaggella
contorno di patate e verdure
dessert a scelta

**vini
consigliati**

vini della zona

**specialità
CHF 38**

medaglioni di cervo ai funghi
con contorno

via San Gottardo 117
6596 Gordola
tel. 091 745 10 88
info@rotonda.ch
www.rotonda.ch



La Rotonda

ristorante albergo

Fam. Fuchs

piatto rassegna CHF 23

taglierini alla cacciatora
speck, funghi porcini, croutons
e pomodorini cherry

menu rassegna CHF 55

insalata di petto d'anatra
arancia e finocchio
costolette di cervo alla griglia
con spätzli, cavolo rosso e mela con salsa ribes
tiramisù al moscato

vini consigliati

Merlot di Gudo, cantina Delea
CHF 43 - 1dl CHF 6.50

Merlot Sirio, cantina Matasci
CHF 55 - 1dl CHF 8

Antillo, Bolgheri cabernet sauvignon
CHF 42 - 1dl CHF 6

specialità

tartar di manzo - CHF 38 p.p.

châteaubriand - min. 2 pers. CHF 48 p.p.

carne alla pioda - CHF 40-44

pizza con luganighetta
funghi porcini e scaglie di pecorino
CHF 24



ISCRIVITI
alla nostra newsletter
su tamborinivini.ch
e seguici su
facebook.com/tamborinivini

Nella nostra Vinoteca
oltre 500 vini
in vendita al dettaglio

Via Sertà 18 - Lamone
Tel. +41 91 935 75 45



Torrefazione Caffè Carlito
Zona industriale Zandone
6616 Losone
tel. 091 791 22 26
fax 091 791 01 90
www.caffe-carlito.com

via in Cimalloco 1
6515 Gudo
tel. 091 859 11 07
fax 091 859 00 01
anitagudo@bluewin.ch
www.rooms.ch



Anita

ristorante

Margrit e Gojko Ćupić

piatto rassegna CHF 39

costoletta di vitello al gorgonzola
con crostoni di polenta o tagliatelle
insalata mista

*Kalbskotelette mit Gorgonzola-Butter
Nudeln oder Polentaschnitten
Gemischter Salat*

menu rassegna CHF 60

carpaccio di finocchi e le due terrine
alla moda della casa
steak di vitello ai funghi Adriano
risotto al merlot bianco
insalata verde autunnale
parfait alle noci e miele al profumo di Ratafià

*Fenchel-Carpaccio mit zwei Terrinen
Kalbs-Steak mit Pilzen "Adriano"
Risotto mit weissem Merlot, Grüner Herbstsalat
Parfait mit Honig, Baumnüssen und Ratafià*

vini consigliati

Merlot delle diverse cantine di Gudo
Grande scelta Merlot del Ticino

*Merlot von diversen Weinproduzenten in Gudo
Grosse Auswahl an Merlot vom Tessin*

specialità

piatti tipici ticinesi e paste
selvaggina, châteaubriand
bernerplatte (inverno), capretto nostrano (primavera)

*Typische Tessinerspezialitäten, Teigwarengerichte
Diverses vom Wild (Rehrücken), Châteaubriand
Berner-Platte (Winter), Oster-Zicklein im Ofen (Frühling)*



**Ringraziamo
tutti gli sponsor che
con la loro adesione
permettono
la realizzazione
della Rassegna
Autunno Gastronomico
del Lago Maggiore**

**Tipografia effe51 Riazzino
Ente Turistico Lago Maggiore**



via ai Monti della Trinità 44
6600 Locarno
tel. 091 751 03 63
fax 091 751 52 39
info@belvedere-locarno.com
www.belvedere-locarno.com

Hotel Belvedere

Gregor Beck

piatto rassegna CHF 38

filetto di capriolo con salsa al nocino e noci
con spätzli al burro, cavolo rosso e cavolini di Bruxelles
marroni glassati e pera Mirza

*Rehfilet aus dem Ofen mit Nocino Sauce an Nüssen
Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl
glasierte Kastanien, Birne Mirza*

menu rassegna CHF 68

carpaccio di cervo
con fichi e scaglie di formaggio dell'alpe stravecchio
ravioli alla farina bona ripieni ai funghi
filetto di capriolo con salsa al nocino e noci
con spätzli al burro, cavolo rosso e cavolini di Bruxelles
marroni glassati e pera Mirza
soufflé glacé al mandarino
con salsa al cioccolato amaro

*Hirschcarpaccio mit Feigen und Splittern
von gereiftem Alpenkäse*

Farina bona Ravioli gefüllt mit Pilzen

*Rehfilet aus dem Ofen mit Nocino Sauce an Nüssen
Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl
glasierte Kastanien, Birne Mirza*

*Mandarinen Soufflé glacé
mit dunkler Schokoladen Sauce*

vini consigliati

lasciatevi consigliare al tavolo dal nostro Maître

Unser Maître berät Sie gerne persönlich

specialità CHF 54 per 2 pers.

sella di capriolo alla Baden-Baden
con salsa ai funghi, spätzli dorati al burro
pera e mela alla marmellata di ribes
marroni glassati, cavolo rosso e cavolini di Bruxelles

*Rehrücken nach Baden-Baden Art mit Pilzsauce
goldbraun gebratene Spätzli an Butter
Birne und Apfel mit Johannisbeer Marmelade
glasierte Kastanien, Rotkraut und Rosenkohl*

via Torretta 7
6600 Locarno
tel. 091 752 01 10
fax 091 752 01 10
info@ristorantedavalentino.ch
www.ristorantedavalentino.ch



da Valentino

ristorante

Valentino e Sabine Roversi

menu rassegna

il filetto di lepre cotto rosa nella sua sfogliatina
con ragù di gallinacci
ed intingolo ristretto al tartufo nero
ravioli di farina di castagne
ripieni di zucca profumati all'arancia
lombatina di cerbiatto cotta al rosa
con salsa ai funghi porcini
e morbidi spätzli al Burro
semifreddo alla cannella
con prugne caramellate al vin brulé
oppure selezione di formaggi

*Wildkaninchen in Blätterteigkörbchen garniert
mit Pfifferlingragout und schwarzem Trüffel*

*Ravioli hausgemacht mit Kastanienmehl gefüllt
mit Kürbis und Orangen*

*Rehkitzrücken rosa gebraten an Steinpilzsauce
und Spätzle*

*Halbgefrorenes aus Karamell an
in Glühwein karamellisierten Zwetschgen
oder Käseteller*

3 portate chf 68

4 portate chf 78

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi
e italiani dalla nostra carta

specialità

da ottobre tartufo bianco d'Alba
con specialità classiche del Piemonte
con interessanti vini piemontesi al bicchiere

*Weisser Alba-Trüffel
mit klassischen Spezialitäten aus dem Piemonte
dazu servieren wir interessante einheimische
Weine im Offenausschank*

via al Tazzino 3
6600 Locarno
tel. 091 751 13 31
fax 091 751 59 91
info@larinascente.ch
www.larinascente.ch



La Rinascente

Mario Hüttenmoser

piatto rassegna

chf 49
min. 2 pers.

sella di capriolo
"La Rinascente"

Rehrücken
"La Rinascente"

menu rassegna

chf 78

carpaccio di cervo marinato con spadellato di funghi
porcini e taccole al sesamo nero
risotto alla zucca e rosmarino dell'orto
medaglioni di capriolo, salsa alle noci nere
spätzli al burro e contorni autunnali
tiramisù alle castagne e frutti rossi

*Mariniertes Hirschcarpaccio mit sautierten Steinpilze
und Kefen mit schwarzem Sesam*

Kürbisrisotto mit Rosmarin vom Kräutergarten

*Rehmedaillons, Schwarze Nüsse Sauce
Butterspätzli und Herbstbeilage*

Kastanien Tiramisu mit rote Beeren

vini consigliati

Tre Perle di Pedemonte, Paolo Hefti, 2011
Gordola Ticino DOC, Carrara, 2009
Millepassi Bolgheri DOC, Donna Olimpia, 2009

specialità

godetevi le nostre specialità gastronomiche
in un ambiente curato e raffinato
tutti i giorni: menu degustazione

*Geniessen Sie unsere gastronomischen Spezialitäten
in einem gepflegten und exklusiven Rahmen
Täglich: Degustationsmenü*

RAIFFEISEN

Banca Raiffeisen Locarno

Società cooperativa

Piazza Muraccio 6, CP 441

6601 Locarno

Tel. 091 756 10 70

Fax 091 756 10 79

www.raiffeisen.ch/locarno

locarno@raiffeisen.ch



Agenzia di Locarno

Piazza Muraccio 6

Tel. 091 756 10 70



Agenzia di Muralto

Piazza Stazione 4 A

Tel. 091 759 10 20



Agenzia di Minusio

Via San Gottardo 80 A

Tel. 091 756 10 35



Agenzia di Solduno

Via Vallemaggia 73

Tel. 091 756 10 30

via Bossi 1
Piazza Grande
6600 Locarno
tel. 091 756 87 56
info@locandalocarnese.ch
www.locandalocarnese.ch



Locanda Locarnese

ristorante

Helena e Persyo Cadlolo

piatto rassegna CHF 43.50

i medaglioni di cervo
della Locanda

menu rassegna CHF 75

il timballo di ricotta e basilico con salsiccia nostrana
i tortelli al tartufo nero uncinato
con crema di lenticchie di Castelluccio
i medaglioni di cervo della Locanda
la panna cotta alle castagne
con sorbetto ai fichi

vini consigliati

Alentejo - Portogallo
Esporao Reserva - Esporao CHF 60
Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet
e Cabernet Sauvignon
Ticino Sotto-Ceneri
Gransegreto - Valsangiacomo - CHF 83
Merlot affinato in botti di rovere
nel Forte Airolo a 1329 m

specialità

sella di capriolo della Locanda
su riservazione

Markets



Ascona

Lungolago Motta*, 10.00 – 17.00
Martedì / Dienstag / Mardi / Tuesday

Locarno

Piazza Grande, 09.00 – 17.00
Giovedì / Donnerstag / Jeudi / Thursday

Via Naviglio Vecchio*, 09.00 – 18.00
Tutti i giorni / Täglich / Journalier / Every day

*Aprile / April – Ottobre / October

via Bramantino 1
6600 Locarno
tel. 091 751 52 46
fax 091 751 52 47
bar@lungolago.ch
www.lungolago.ch



Lungolago

snack bar

Alessandro Mandelli

piatto rassegna CHF 29

tortiglioni al ragù di cinghiale
e gnocchi di zucca
al burro e salvia

menu rassegna CHF 43

carpaccio di capriolo
profumato ai mirtilli
con funghi freschi e mele
medaglioni di cervo
al pepe della Vallemaggia
con risotto ai mirtilli

vini consigliati

Carato rosso, Azienda Delea - CHF 65
Don Giovanni "Montepulciano d'Abruzzo"
Azienda Buccicino - CHF 45

specialità

ciotolona "spaghetti frutti di mare" - CHF 27
pollo al cestello - CHF 45
pasta fresca fatta in casa
super pizze



piazza Grande 22
6600 Locarno
tel. 091 751 23 07
fax 091 751 59 02



Portico

ristorante

Angelo Caroppo

piatto rassegna CHF 22

tris di pasta fresca: taglierini amatriciana
ravioloni giganti ripieni, mozzarella, pomodoro, basilico
fusilli ai funghi porcini

*Dreierlei frische Pasta: Taglierini amatriciana,
Ravioli gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Fusilli mit Steinpilzen*

menu rassegna CHF 48

crespelle con spinaci e ricotta
gratinate con salsa Hollandaise
involtini di vitello alla mediterranea con polenta
semifreddo della casa

*Crespelle gefüllt mit Spinat und Quark
gratiniert mit Sauce Hollandaise
Kalbsröllchen auf mediterrane Art mit Polenta
Halbgefrorenes des Hauses*

vini consigliati

Terre di Gudo, Sassi Grossi, Tramonto
Sinfonia, Villa Felice, Giornico Oro, Roncaia

specialità

spiedino di gamberoni
cordon bleu di vitello
brasato di manzo con polenta
filetto di manzo al pepe
ossobuco di vitello con risotto alla milanese

*Crevettenspieße
Kalbs-Cordonbleu
Rindsbraten mit Polenta
Pfeffer-Rindsfilet
Kalbs-Ossobuco mit Mailänder Risotto*



BINDELLA

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA

IMPORTATORE ESCLUSIVO DI PRESTIGIOSI VINI ITALIANI

ANTINORI
SAN GUIDO
PRUNOTTO
ZECCA
MASTROBERARDINO

ORNELLAIA
MASI
LAGEDER
RIVERA
GANCIA

CASTELLO BANFI
BRUNO GIACOSA
BATASIOLO
SELLA & MOSCA
TASCA

SPECIALIZZATI IN FORNITURE A RISTORANTI E PRIVATI
CH 6915 PAMBIO NORANCO

Tel. 091 994 15 41

e-mail info@bindellavini.ch

Fax 091 993 03 87



ASSICONSULENZESA
B R O K E R A S S I C U R A T I V O

Paolo Dedini

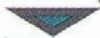
Membro di Direzione
esperto in assicurazioni
Nr. Reg. 13469
paolo.dedini@assiconsulenze.ch
M.: +41 78 770 87 96

Assiconsulenze SA

Via San Gottardo 79 - C.P. 1202
CH-6596 Gordola
T.: +41 91 840 99 61
F.: +41 91 840 99 62
www.assiconsulenze.ch



Luca Coiffure



Via Bramantino, 1 6600 Locarno Tel. 091 751 50 46 Tel./Fax 091 752 26 32



Impianti elettrici - Telefonici - Servizio riparazioni 24h su 24h

Tel. 091 760 00 40 Locarno - Tel. 091 795 16 17 Gamberoglio

e-mail: info@inelettra.ch - www.inelettra.ch

via Bastoria 13
6604 Locarno Solduno
tel. 091 751 38 02
fax 091 751 00 75
info@costa-azzurra.ch
www.costa-azzurra.ch



Costa Azzurra

ristorante

Fam. Schwyn

piatto rassegna CHF 33.50

galletto fresco alla griglia
con la salsa speciale e patate fritte

*"Mistkratzerli" Stubenküken am Spiess gegrillt
mit spezieller Sauce und Pommes Frites*

menu rassegna CHF 42

scaloppine di capriolo ai funghi
con spätzli e ricca guarnizione

*Rehschnitzel mit Steinpilzen,
Spätzli und reichhaltiger Garnitur*

CHF 65

brodo di selvaggina
patè di selvaggina con salsa cumberland
e insalata di sedano

sminuzzato di selvaggina: capriolo, cinghiale e cervo
con uva e salsa alla panna, spätzli
cavoli rossi, castagne...

vermicelles con meringues e panna
o sorbetto a scelta

Wildkraftbrühe

Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland

*Wildgeschnetzeltes: Reh, Frischling, Hirschfleisch
mit Trauben an einer Wildrahmsauce, Spätzli
Rotkraut, Kastanien...*

*Vermicelles mit Meringues und Rahm
oder Sorbet nach Wahl*

vini consigliati

Sirio, Merlot barrique, 75 cl. CHF 60

fine e morbido / fein und weich

Valpolicella Ripasso, 75 cl. CHF 46

specialità

le grigliate sulla pioda calda:
manzo, puledro, canguro e struzzo

fondue: chinoise, bacchus, pesce e "alla Costa"

Grilladen auf dem heissen Stein:

Rind, Fohlen, Känguruh und Strauss

Fondue: Chinoise, Bacchus, Fisch und "alla Costa"



E-Bike: Rent Me!

Available all Year Round **CHF 33.-** per Day!



Lago Maggiore Tourist Office

Tel. +41 (0)848 091 091

www.ascona-locarno.com/e-bike

RENT
A BIKE

6678 Lodano
tel. 091 753 33 13
mobile 079 670 28 24
rinalda.pepi@bluewin.ch
www.osteriacramalina.ch



Cramalina

osteria Cramalina da Rinalda

Rinalda Biolzi

piatto rassegna CHF 30

brasato come ricetta della nonna o ossibuchi di vitello o coniglio nostrano alla cacciatora, con polenta nostrana sul fuoco girata a mano o tagliatelle al burro

CHF 38

salmi di capriolo, camoscio o cervo con polenta o tagliatelle e legumi

menu rassegna CHF 65

patè, salumi e terrine di selvaggina

insalata mista

sella di capriolo ticinese e grigionese

spätzli o patatine arrosto

cavolo rosso-cavolini di Bruxelles

funghi porcini con salsa

pere al merlot e cannella

castagne caramellate

frutta

sorbetto a scelta

vini consigliati

vasta scelta di vini tra cui

Maggia - Acqua Reale - Rombolau (medaglia d'oro 2013)
di Robin Garzoli di Maggia

specialità

rassegna della capra

cicci con patate in insalata

capretto ticinese

diverse specialità di risotti

pasta con sughi fatti in casa

minestrone ticinese

è gradita la riservazione



via Locarno 2
6616 Losone

tel. 091 792 12 01

ristorantecentralelosone@hotmail.com

www.ristorantecentralelosone.ch



Centrale

ristorante

Davide Cerioli

piatto rassegna CHF 23

morbido orzotto mantecato ai porcini
animelle di vitello e mirtilli

menu rassegna CHF 69

focaccina alle erbe
con insalatina di pesce spada
alla crema di granny smith
ravioli croccante alle olive
lombata di cervo alla piastra
su cipolla di tropea candita
flan alle noci caramellate
dolce conclusione al finocchio

vini consigliati

ampia scelta di vini regionali e italiani
piccoli produttori locali

specialità

carta stagionale con prodotti freschi e locali
pasta fatta in casa
serate a tema
selvaggina e pesce

ITY%OUTLET

.....
100%

ITALIAN BRANDS

Be glamorous everyday

.....
FASHION FACTORY STORES

uomo / donna



ASCONA

Contrada Maggiore 4
Viale Monte Verità 11



BELLINZONA

Via Franco Zorzi 23



LUGANO - GRANCIA

Via Cantonale

ASCONA da marzo a novembre
APERTO ANCHE LA DOMENICA

www.ityoutlet.ch

Contrada Maggiore 24
6616 Losone
tel. 091 791 78 17
info@osteriaenoteca.ch
www.osteriaenoteca.ch



Osteria dell'Enoteca

Giuseppe Greco

menu rassegna CHF 87

tartare di barbabietole
su fonduta al taleggio della Vallemaggia
tagliatelle al ragout di lepre
filetto di cinghiale
con salsa all'olivello spinoso
e tortino al farro
torta di papavero
con pera coscia al merlot
gelato alle spezie

*Rote Beete Tartar
auf Taleggiofondue aus dem Vallemaggia
Tagliatelle mit Kaninchenragout
Wildschweinfilet mit Sanddornsauce
dazu ein Dinkeltörtchen
Mohntorte mit Merlotbirne
dazu ein Eis aus herbstlichen Gewürzen*

vini consigliati

lasciatevi consigliare

via delle Vigne 149
6648 Minusio
tel. 091 735 85 85
fax 091 735 85 86
info@esplanade.ch
www.esplanade.ch



Esplanade

Hotel Resort & Spa

M. Ferrara, Direttore & M. Grandi, Chef

piatto rassegna CHF 21

ravioli allo Zincarlin ed erbe

menu rassegna CHF 65

filetto di lucioperca
nel suo guazzetto ai tre cereali
risottino con pistilli di zafferano
formaggio di capra e erbe
guancette di vitello glassate al Merlot
con polenta corvina e funghi scottati
tiramisu autunnale

vini consigliati

Lansiló Bianco di Merlot, Cantina Cavaliere - Gambarogno
Iris Bianco del Ticino, Azienda Mondó - Sementina
Bondola La Segrisola, Stefano Haldemann - Minusio
Granato, Fratelli Meroni - Biasca
Ronco dei Ciliegi, Azienda Mondó - Sementina
Riserva Barrique, Cantina Cavaliere - Gambarogno

specialità

ogni domenica Brunch con musica dal vivo CHF 49
durante il mese di ottobre serate a tema

via Mappo 6
6648 Minusio
tel. 091 225 81 18
info@lapprodo.ch
www.lapprodo.ch



l'Approdo di Mappo

ristorante

Monica Poroli e Luciano Badini

piatto rassegna CHF 42.50

filetto di cervo
in crosta di pepe della Vallemaggia
con salsa alle barbabietole e wodka
accompagnato da contorni autunnali

menu rassegna CHF 59.50

sfogliatina ai funghi porcini
guancialino di vitello brasato al forno
con schiacciata di patate al prezzemolo
e verdure di stagione
biancomangiare alle mandorle
con chutney di mele verdi

vini consigliati

Ultima Goccia Chiodi
Noir Delea
Carato Bianco
Carato Riserva anche bicchiere

specialità

fritto misto di lago
servito con le tre salsine
e riso bianco
CHF 32.50
spaghetti all'astice
CHF 39.50



viale Verbano 15
6600 Muralto
tel. 091 743 43 77
fax 091 743 43 77
info@altorchio.ch



al Torchio

ristorante

Donato Oldano

piatto rassegna CHF 21.50

scialatielli
pasta al basilico con formaggio dell'alpe
funghi porcini e pomodorini

*scialatielli
Basilikum Pasta mit Alpkäse
Steinpilzen und Frischen Tomaten*

menu rassegna CHF 58

carne secca di cervo
con rucola e scaglie di parmigiano
ravioli ai funghi porcini
filetto di cervo con spätzli e contorno
zabaione con gelato

*Luftgetrocknetes Hirschfleisch
mit Rucola (Rauke) und Parmesan
Ravioli mit Steinpilz Füllung
Hirschfilet mit Spätzli und Beilage
Eierlikörcreme mit Glace*

specialità

canguro, cavallo e struzzo alla pioda
tartare di cavallo e manzo
spaghetтата a volontà con 5 tipi diversi di salse
carta dei cordon bleu
petto d'anatra affumicato, trevisana e olio di noci



piazza Burbaglio
6600 Muralto
tel. 091 743 71 21
fax 091 743 67 23
www.ristorantetegola.com



la Tegola

ristorante

Peppino e Floriano

piatto rassegna CHF 24

risotto del Biondo
"radicchio e carne secca di cervo"

menu rassegna CHF 53

carpaccio di cavolo rosso
con vinaigrette di scalogno
medaglioni di cervo e tris di pepe
con cavolini di Bruxelles
spätzli e castagne
bouquet di frutta fresca al Calvados

vini consigliati

Merlot del Ticino
Vini siciliani (Nero d'Avola)

specialità

pizza e pasta fresca
fegato di vitello alla veneziana con rösti
dal mese di novembre ogni giovedì bollito misto dal
carrello
con 14 qualità di carne a volontà

Frische Pizza und Pasta

Leber auf venezianische Art mit Rösti

*Ab November, jeden Donnerstag
gemischtes Fleisch im Sud vom Servierwagen
mit 14 verschiedenen Fleischsorten*





viale Verbano 25
6600 Muralto
tel. 091 743 87 31
fax 091 743 50 02
rosa-seegarten@bluewin.ch
www.rosa-seegarten.ch

Rosa Seegarten

hotel

Angelo Dazio

piatto rassegna CHF 36

entrecôte di cervo bardato al lardo
con funghi porcini trifolati e jus cremoso al ginepro
spätzli al burro, cavolo rosso brasato
cavolini di Bruxelles, castagne glassate

*Hirsch-Entrecôte im Speckmantel
mit Steinpilzen und cremigen Wachholderjus
Hausgemachte Spätzli, Geschmorter Rotkohl
glasierte Kastanien*

menu rassegna CHF 56

terrina di capriolo con insalatina autunnale
alle noci e salsa ai mirtilli rossi

crema di zucca con formaggino di capra
e briciole di amaretto

entrecôte di cervo bardato al lardo
con funghi porcini trifolati e jus cremoso al ginepro
variazioni di contorni autunnali

bavarese alla panna acida
e pere con coulis d'uva americana

*Reh-Terrine mit Herbst-Salat
Nüsse und Preiselbeer-Sauce*

Kürbissuppe mit Ziegenkäse und Amaretti

*Hirsch-Entrecôte im Speckmantel
mit Steinpilzen und cremigen Wachholderjus
Herbst Beilagen-Variation*

Birne und Sauerrahm-Pudding mit Traubensauce

vini consigliati

Merlot Biasca Premium, Gialdi Vini SA, Mendrisio

Merlot Sinfonia barrique, Chiericati

Barbaresco Currà, Cantina del Glicine Neive

specialità

Chateaubriand* - CHF 53 p.p.

Punta di filetto di manzo Stroganoff - CHF 45 p.p.

Carré d'agnello* - CHF 45 p.p.

* con ricca scelta di contorni

Doppeltes Lendenstück vom Grill - CHF 53 p.P.*

*Rindsfiletspitzen mit Cognac flambiert
an pikanter Paprikarahmsauce, Butterreis - CHF 45 p.P.*

Lammcarré nach provenzalischer Art - CHF 45 p.P.*



via Al Parco 7
6644 Orselina
Tel. 079 893 37 18



Il Fiaschetto

trattoria
D'Onofrio

**piatto
rassegna
CHF 38**

grigliata di carne
insalate al buffet

**menu
rassegna
CHF 19.90**

menu sorpresa
Little Italy
4 portate

**vini
consigliati**

Montepulciano d'Abruzzo - rosso
Trebiano d'Abruzzo - bianco
Rosè d'Abruzzo

specialità

arrostitini di pecora
sabato in stagione costine a volontà
e musica live

In...poche parole, più musica.
radiostudiostar.com

Ascoltaci
via cavo
via internet
via app

FM 101.5 Locarnese e Valli

FM 104.20 Canton Ticino

www.radiostudiostar.com

Scarica la nostra app

STUDIO STAR
NRC FM
www.radiostudiostar.com

***Pasta
Simona***



...da leccarsi i baffi



via Cantonale 47
6613 Porto Ronco
tel. 091 791 24 44

info@ristorante-sanmartino.ch
www.ristorante-sanmartino.ch



San Martino

ristorante albergo

Maya Setoric

piatto rassegna CHF 45

duo di tonno in crosta di pistacchi e noci
giaciglio di verdure paglia
e glassa di fichi

menu rassegna CHF 90

tartar di luccioperca
su specchio di cetrioli
e crema di yoghurt alla vaniglia
e vela bianca

tagliolini freschi rossi
ceci, vongole e mentuccia

duo di tonno in crosta di pistacchi e noci
giaciglio di verdure paglia
e glassa di fichi

dolcezza estrema di cioccolato
con tortino di ricotta e pera abate

vini consigliati

vino bianco, Canaily Sardo vermentino
prezzo bottiglia CHF 42,5
prezzo bicchiere 1 dl - CHF 6

vino rosso sineprio
prezzo bottiglia CHF 52
prezzo bicchiere 1 dl - CHF 8



via Livurcio 4
6622 Ronco s/Ascona
tel. 091 785 75 68
ristorantedelcentro@live.com
www.ristorantedelcentro.ch



del Centro

ristorante pizzeria

piatto rassegna CHF 33

medaglioni di capriolo alla salsa di funghi porcini
accompagnati da spätzli, cavolo rosso e mela ripiena

*Rehfiletmedaillons an Steinpilzsauce
begleitet von Spätzli, Rotkraut und gefüllten Apfel*

menu rassegna CHF 62

terrina di selvaggina all'armagnac
con salsa Cumberland e insalatina Waldorf
vellutata di zucca e zenzero con olio di semi di zucca
medaglioni di capriolo alla salsa di funghi porcini
accompagnati da spätzli, cavolo rosso e mela ripiena
parfait alle castagne con nocino e marron glassée

*Wildterrinen an Cumberlandsauce und kleiner Waldorfsalat
Kürbis-Ingwer-cremesuppe an Kürbiskernöl*

*Rehfiletmedaillons an Steinpilzsauce
begleitet von Spätzli, Rotkraut und gefüllten Apfel*

*Marroni Parfait an Nocino umgarmt
von glasierten Marroni*

vini consigliati

Bianco Rovere TI DOC – 100% merlot,
Guido Brivio, Mendrisio, Ticino

Rosso Ticino
Ronco dei Ciliegi Riserva 2009
merlot, cabernet franc
Azienda Mondo, Sementina, Ticino

Rosso Italia
Amarone della Valpolicella DOCG, Terre di Verona 2011
corvina veronese, molinari, rondinella
Cantina Valpantena, Verona

specialità

pesce dal mare alla piastra calda di sale rosa
con ricco contorno

saltimbocca di cinghiale con risotto ai funghi porcini
papardelle al ragu di selvaggina

sella di capriolo (per due) con ricco
contorno autunnale tranciato e servito al tavolo

chateaubriand (per due) con ricco contorno tranciato
e servito al tavolo

via Ronco 61
6613 Porto Ronco
tel. 091 785 11 44
fax 091 791 40 64
hotel@la-rocca.ch
www.la-rocca.ch



Ristorante Panoramico

Boutique-Hotel La Rocca

Marcel Krähenmann, Direttore

Antonio Nogueira, Chef di cucina

piatto rassegna CHF 39

guanciali di vitello al Merlot ed erbette fresche
con purea di patate e zucca
con fiori di zucchine saltate

*Kalbsbäckchen an Merlot und frischen Kräutern
Zweierlei Kartoffel und Kürbispüree
sautierte Zucchettiblüten*

menu rassegna

carpaccio di vitello battuto,
con rucola, pomodorini
e gelato al gorgonzola fatto in casa
risotto alla zucca e gallinacci trifolati
sella di capriolo con salsa Grand Veneur
gnocchetti di farina alle castagne
cavolo rosso e mela ai ribes
panna cotta all'uva americana del nostro giardino

*Carpaccio von Kalb à la minute geschnitten
mit Rucola, Kirschtomaten
und hausgemachtem Gorgonzola-Eis
Kürbisrisotto mit frischen Pfifferlingen
Rehrücken mit Sauce Grand Veneur
Kastanien Spätzle, Rotkraut
und Apfelring mit Johannisbeeren
Panna Cotta an Americano Trauben
aus unserem Garten*

3 portate CHF 65

4 portate CHF 75

via G. Madonna 1
6622 Ronco s/Ascona
tel. 091 791 52 65
fax 091 791 06 40
info@hotel-ronco.ch
www.hotel-ronco.ch



Ronco

ristorante
Famiglia Casparis

piatto rassegna CHF 40

guanciale di vitello stufato

menu rassegna CHF 69

insalata d'autunno
tagliolini ai funghi porcini
guanciale di vitello stufato
sformato di noci

vini consigliati

Fiore di Harys, Langhe rosso DOC



via Vecchia Stazione 2
6652 Tegna
tel 091 743 22 22
fax 091 780 75 61
info@3terre.ch
www.3terre.ch



T3e Terre

ristorante

Marco e Loredana Meneganti

piatto rassegna CHF 37

arrostino di coniglio con funghi porcini,
speck e crostini, polenta di grano saraceno

*Kaninchenbraten mit Steinpilzen
Speck und Croûtons, Buchweizenpolenta*

menu rassegna CHF 82

insalatina di fichi, scaloppa di fegato d'oca alla piastra
capasanta in agrodolce

ravioloni di stinco di vitello fatti in casa
con vellutata di zucca e tartufo nero

medaglioni d'entrecôte di cervo
in crosta di pistacchi e zenzero
timballo morbido di patate, castagne glassate
cioccolato bianco, spuma al Rhum e gelato al caramello

*Feigensalat, Gänseleberschnitzel von der Grillplatte
süsssaure Jakobsmuschel*

*Mit Kalbshaxe gefüllte hausgemachte Ravioloni
an Kürbiscrèmesauce mit schwarzer Trüffel*

*Hirschentrecote-Medallions in Pistazien-Ingwer-Kruste
Weiches Kartoffelflan, Glasierte Kastanien*

Weisse Schokolade, Rhumschaum und Karamelleis

vini consigliati

Amarone 2008 (Corvina/ Corvinone/ Molinara/Oselete)
Musella – Veneto

Campaccio 2011 (Merlot), Oberti/Frasca – Riva S. Vitale

Fusto 4 2011 (Merlot), Huber – Monteggio

specialità

terrina di fegato d'oca con mele caramellate

tartar di manzo leggermante piccante

insalatina alle code di scampi
e salmone marinato all'aneto

paste fresche fatte in casa

sella di capriolo "Baden Baden" (min. 2 persone)

Hausgemachte Gänseleberterrinen mit karamelisierten Äpfeln

Leicht pikantes Rindstatar

Salat mit Scampischwänzen und an Dill mariniertem Lachs

Hausgemachte frische Teigwaren

Rehrücken "Baden Baden" (mind. 2 Personen)





via Lido 2
6598 Tenero
tel. 091 745 22 02
luca.reggiori@bluewin.ch
www.risto-lagomaggiore.ch

Lago Maggiore

ristorante

Luca Reggiori

piatto rassegna CHF 46

tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
al pepe nero della Vallemaggia
con funghi misti saltati, spätzli e cavolo rosso

*Medaillon-Trio (Hirsch, Wildschein, Reh)
mit schwarzem Pfeffer vom Maggiatal
und gemischten Pilzen, Spätzli und Rotkohl*

menu rassegna CHF 66

crostone di pane nero con formaggino di capra tiepido
e olio di oliva spumeggiante al rosmarino

tagliolini ai porcini e chanterelles
profumati al tartufo bianco

costolette di cervo all'uva americana
con spätzli e contorni tipici

mousse leggera ai marroni e kumquat caramellati

*Frischer Ziegenkase auf geröstetem Brot
mit warmem Olivenöl und Rosmarin*

*Nudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen
profumiert mit weissem Trüffel*

*Hirsch-Koteletten mit amerikanischen Truben
Spätzli und einer Variation aus verschiedenen Beilagen*

Leichte Maronmousse mit karamellisierten kumquats

vini consigliati

Cuvée de Vite - Hofstätter - Alto Adige - CHF 42

Ultima Goccia - Chiodi - Ticino - CHF 69

San Giorgio - Bianda - Ticino - CHF 63

specialità

Sella di capriolo alla Baden-Baden
(min. 2 persone) CHF 58

Rehpfeffer (min. 2 Personen) CHF 58

riviera del **gambarogno** lago maggiore



Gastronomia nel Gamberogno

La ricchezza di questa splendida regione
è autentica, perchè essenziale.

In ognuno dei suoi trasognati villaggi

- Contone, Magadino, Vira, Piazzogna, S. Nazzaro,
Gerra, S. Abbondio, Caviano e Indemini -
c'è un ristorante che offre specialità locali,
all'ombra di un albero,
sotto i raggi del sole, in riva al lago...

Der Reichtum dieser wunderschönen Gegend ist echt,
weil er aus den einfachen Dingen kommt.

In jedem verträumten Dorf

- Contone, Magadino, Vira, Piazzogna, S. Nazzaro,
Gerra, S. Abbondio, Caviano und Indemini -
steht ein Restaurant, das Spezialitäten der Region
anbietet... im Schatten eines Baums,
in der untergehenden Sonne, an einer
Strandpromenade...

Gamberogno Turismo
6574 Vira Gamberogno

Tel. 091 795 18 66 / Fax 091 795 33 40
info@gamberognoturismo.ch
www.gamberognoturismo.ch

6574 Vira Gambarogno
tel. 091 795 11 15
fax 091 795 25 18
info@hotelbellavista.ch
www.hotelbellavista.ch



Bellavista

albergo

Giovanni Gazzola

piatto rassegna CHF 38

salmi di capriolo all'antica
spätzli, cavolo rosso
pera al vino rosso

*Rehpfeffer nach Grossmutterart
Spätzli, Rotkraut
Birne an Rotwein*

menu rassegna CHF 58

mosaico d'insalate
con finferli croccanti e uovo "poché"
su crostone di pane all'aglio
risottino alla zucca e rosmarino
medaglioni di filetto di cervo, salsa ai ribes
jogurt e timo
spätzli e cavoli rossi brasati
semifreddo alla cannella con pera al vino rosso

*Herbst-Blattsalat mit knusprigen Pfifferlingen
und pochiertes Ei auf Knoblauch-Brotcrouton
Rosmarinrisotto mit Kürbis
Hirschmedaillons an Johannisbeeren-
Joghurt- und Thymian-Sauce
Spätzli, geschmortes Rotkraut
Zimt-Halbgefrorenes mit Birne an Rotwein*

vini consigliati

Bianco di merlot del Ticino «Il Confessore»
Merlot del Ticino "Gambarogno" 2011
Merlot del Ticino Barrique "Sinfonia" 2010

specialità

*gnocchi di patate ai funghi porcini su passata di zucca
risotto al basilico e limone
gamberi e porcini trifolati al Cognac
con crostoni di polenta
filetto di branzino in crosta di patate
crema al peperone rosso e basilico
filetto di manzo al Merlot e pepe nero della Valle Maggia
sella di capriolo «Bellavista»*



ospite

via Cantonale
6534 San Vittore (GR)
tel. 091 827 47 77
info@ristorantelabrasera.ch
www.ristorantelabrasera.ch

**La Brasera****ristorante**

chef di cucina Luigi e Paola Maiolo
responsabile di sala Daniel Prestinari

**piatto
rassegna****min. 2 pers.****chf 65 p.p.**

la sella di capriolo
alla Baden-Baden

**menu
rassegna****chf 95 p.p.**

lo stuzzichino di benvenuto da parte della cucina
la terrina di lepre con chutney di fichi neri
la crema di zucca della valle di blenio agli amaretti
i delicati gnocchetti di castagne
su salsina all'uva americana della nostra pergola
il duo di cervo
il ventaglio di entrecôte
e il medaglione di filetto alla griglia
su delicata salsina ai funghi porcini freschi
e le guarnizioni della caccia fatti in casa
la composizione di dessert a sorpresa dello chef

**vini
consigliati**

Pino di Biserno, Summus, Ornellaia, Sassicaia
Tignanello, Castello di Morcote, Ultima goccia
Riflessi d'epoca e oltre 150 altre etichette
tra cui grandi francesi, spagnoli, svizzeri e italiani

specialità

scaloppa di foie-gras
paste, gnocchi, dessert e pane
tutto rigorosamente fatto in casa
tutta la nostra selvaggina è solo ed esclusivamente
di provenienza Ticino e Grigioni certificata e garantita
dal nostro macellaio di fiducia Patrik Tamó

r e d a z i o n e
i m p a g i n a z i o n e
i n s e r z i o n i
t e s t i e c o n t e n u t i
p r o p r i e t à e d i r i t t i
d e l l a r a s s e g n a
g a s t r o n o m i c a
f l a v i o b a s s i

effe51

t i p o g r a f i a
s t u d i o g r a f i c o
v i a c a n t o n a l e
6 5 9 5 r i a z z i n o
t e l . + 4 1 (0) 9 1 8 4 0 9 3 0 0
f a x + 4 1 (0) 9 1 8 4 0 9 3 0 4
e f f e 5 1 r i a z z i n o @ g m a i l . c o m

in collaborazione con

Ascona 
Locarno

Lago Maggiore e Valli

C a s e l l a P o s t a l e
C H - 6 6 0 0 L o c a r n o
T e l . + 4 1 (0) 8 4 8 0 9 1 0 9 1
F a x + 4 1 (0) 9 1 7 5 9 7 6 9 4
w w w . a s c o n a - l o c a r n o . c o m
i n f o @ a s c o n a - l o c a r n o . c o m



Pneumatici estivi e invernali

Cerchi in lega

Assetti sportivi

Accessori speciali

Geometria

Riparazioni meccaniche multimarche

Preparazione collaudi multimarche

Nuova officina autorizzata GPL

Servizio accurato

Garanzia di qualità

Dinamismo e flessibilità



VIA VALLEMAGGIA 13 - LOCARNO - 091 751 76 61

www.pneucar.com

info@pneucar.com

Lago Maggiore Tourist Office

Tel. +41 (0)848 091 091

www.ascona-locarno.com

Ascona
Locarno

Lago Maggiore e Valli



Events!

www.ascona-locarno.com/events



Gennaio

Spettacolo pirotecnico

Ascona

Aprile

Locarno Camellie



Primavera Locarnese

Monte Verità-Ascona

Locarno

Slow-Up Ticino

Locarno – Bellinzona

Maggio

Brocante

Locarno



Festival Leoncavallo

Brissago

Giugno

Artisti di Strada

Ascona

Notte Bianca

Locarno

JazzAscona

Ascona



Luglio

Kids Events

Ascona

Moon and Stars

Locarno



Ascona Polo Cup

Ascona

Luci e Ombre

Locarno/Muralto

CSI, Concorso Ippico
Internazionale, Ascona



Agosto

Kids Events

Ascona

Festival del film Locarno

Locarno



Settimane Musicali

Ascona/Locarno



Settembre

Settimane Musicali

Ascona/Locarno

Triathlon, Locarno

Autunno Gastronomico

Lago Maggiore e Valli



Walking Day

Locarno



Ottobre

Settimane Musicali

Ascona/Locarno

Autunno Gastronomico

Lago Maggiore e Valli

Sagra delle castagne

Ascona



Novembre / Dicembre

Locarno on Ice

Locarno

