



RONCO  
albergo e ristorante



# *C*arta

# Ristorante

“One cannot think well, love well, sleep well,  
if one has not dined well.”

**Virginia Woolf**

# *Insalate*

**Insalata verde di stagione**

*Grüner Saisonsalat*

**9.--**

**Insalata mista di stagione**

*Gemischter Saisonsalat*

**10.50**

# Zuppe

**Minestrone ticinese**

*Tessiner Gemüsesuppe*

**11.50**

**Crema di asparagi con mandorle tostate**

*Spargelcreme mit geröstete Mandeln*

**14.--**

# Antipasti

½ Porzione \*

<b>Tartare di manzo con pane casereccio</b> <i>Rindstartar mit Bauernbrot</i>	<b>26.--</b>	<b>35.--</b>
<b>Tortino di zucca con salsa alla robiola nostrana e pistacchi</b> <i>Kürbistörtchen mit Robiolakäsesauce und Pistazien</i>		<b>22.--</b>
<b>Insalata di asparagi con coregone in carpione e chips di pane nero</b> <i>Spargelsalat mit marinierte Felchenfilet und Schwarzbrot Chips</i>		<b>26.--</b>

\* Solo come antipasto / \* Nur als Vorspeise

*Pasta fatta in casa*

*@ Risotti*



<b>Gnocchetti di patate agli asparagi e vongole</b> <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchetti mit Spargeln und Venusmuscheln</i>	<b>26.--</b>
<b>Pappardelle con gamberoni, pomodorini e spinacino fresco</b> <i>Pappardelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Spinat</i>	<b>28.--</b>
<b>Risotto ai carciofi con formagella e prosciutto crudo croccante</b> <i>Artischocken Risotto mit tessiner Formagella und knusprigen Rohschinken</i>	<b>26.--</b>

## *Pastoteca*

**Combinare a vostra scelta SPAGHETTI o PENNE con le nostre salse:**  
*Kombinieren Sie Ihre Spaghetti oder Penne mit unseren Saucen Auswahl*

<b>Pomodoro e basilico</b>	<b>17.50</b>
<b>Aglione, olio e peperoncino</b>	<b>17.50</b>
<b>Bolognese</b>	<b>18.50</b>



## *Pesce*

**Filetto di lucioperca al burro e timo con agretti ripassati all'olio e limone** 41.--  
*Zanderfilet mit Butter und Thymian und Agretti in Oel und Zitrone*

**Gamberoni al prosecco e pepe rosa, timballo di riso Venere e verdure** 42.--  
*Gebratene Riesenkrevetten mit Prosecco, Rosapfeffer, Venere Reis und Gemüse*

## *Carne*

**Lombata di vitello con asparagi e salsa Hollandaise** 48.--  
*Kalbssteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise*

**Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** 38.--  
*Kalbshaxe mit Safranrisotto*



**Filetto di manzo alla griglia con indivia belga brasata e patate novelle** 52.--

*Rindsfilet vom Grill mit geschmorte Endivien und Bratkartoffeln*

**Costoletta di agnello con spadellata di carciofi e patate alla mediterranea** 42.--

*Lammkotelett mit gebratene Artischocken und Kartoffeln „Mediterranische Art“*

Gentili clienti,

Vi saremmo grati di volerci comunicare le vostre allergie o intolleranze alimentari in modo di potervi soddisfare al meglio.

Per informazioni sulla provenienza delle carni vogliate rivolgervi al personale di servizio.

Sehr geehrte Kunden,

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten, um Sie dass wir Sie bestmöglich befriedigen können.

Für Informationen über die Herkunft des Fleisches fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

