



**Un caloroso benvenuto al ristorante monte verità,
è davvero un piacere avervi con noi**

*Herzlich willkommen im restaurant monte verità,
es ist uns eine Freude, Sie zu Gast zu haben*

Siamo un ristorante che coniuga tradizioni culinarie locali
e innovazione contemporanea, celebrando la storia del Monte Verità.
Offriamo cucina tradizionale, arricchita da influenze mediterranee
e con un'ampia scelta vegetariana, per soddisfare tutti i gusti.

*Wir sind ein Restaurant, das lokale kulinarische Traditionen
und zeitgenössische Innovation verbindet und die Geschichte des Monte Verità feiert.
Wir bieten traditionelle Küche, bereichert mit mediterranen Einflüssen
und mit einer breiten vegetarischen Auswahl, für jeden Geschmack.*



swiss
historic
hotels



LE NOSTRE OFFERTE DI STAGIONE

UNSERE SASIONALEN ANGEBOTE

Insalata

-  Insalatona con formaggino fresco di capra in manto di petali 21.00
Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse im Blütenmantel




Antipasti

-  Duo di asparagi: il flan e gratinati con spuma di parmigiano 18.00
Spargel-Duo: Flan und Gratin mit Parmesan-Mousse
-  La tartare di manzo preparata da te 22.00
Tartar vom Rind, von Ihnen zubereitet

Zuppa



-  Minestrone primaverile 12.00
Frühlingsgemüse-Suppe

Risotto e Pasta

-  Risotto agli asparagi e capesante* 23.00
Risotto mit Spargel und Jakobsmuscheln*  *Su richiesta
*auf Wunsch
-  Ravioli all'aglio orsino su crema di carciofi e concassé di pomodorini 22.00
Knoblauchravioli auf Artischockencreme und Kirschtomatenconcassé

Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto 14.00
Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, als Vorspeise anzubieten

Piatti Forti

-  Scaloppine di tofu al limone su purea di patate viola 31.00
Zitronen-Tofu-Muscheln auf lila Kartoffelpüree
-  Filetto di sogliola al basilico servito con riso rosso 34.00
Seezungenfilet mit Basilikum, serviert mit rotem Reis
-  Entrecôte di manzo con paté olive taggiasche e patate arrosto 41.00
Entrecôte vom Rind mit Taggiasca-Oliven und Bratkartoffeln

Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione
Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert


Dessert

-  Mousse al limone 9.00
Zitronenmousse
-  Millefoglie al croccante di nocciole con cioccolato e fragole 11.00
Haselnuss-Crunch-Millefeuille mit Schokolade und Erdbeeren


LA CARTA

DIE SPEISEKARTE


Insalata

- 

Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca 9.00

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen-und Kürbiskernen
- 

Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca 12.00

Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen-und Kürbiskernen
- 


Insalata dei "Balabiott" 21.00

con falafel e chutney di verdura

«Balabiott»- Salatteller
mit Falafel und Gemüsechutney
- Insalatona con pollo in tempura al matcha** 22.00


Grosser Salatteller mit Hähnchen in Matcha-Tempura

Antipasti

- 

Arancini di quinoa e verdura 17.00

con tris di hummus al pomodoro, all'aglio orsino e alle melanzane

„Arancini“ aus Quinoa und Gemüse
mit einem Trio aus Tomaten-, Bärlauch- und Auberginen-Hummus
- 

Fagottino croccante di pasta fillo 19.00

con cuore caldo di tomino su insalatina di radicchio

Knuspriges Phyllo-Teigbündel
mit einem warmen Herz aus Tomino-Käse auf einem Radicchio-Salat -
- Tentacolo di polpo alla piastra su purea di patate dolci al limone** 22.00

con olive taggiasche e pomodorini confit

Gegrillte Tintenfischtentakel auf Zitronensüsskartoffelpüree
Mit Taggiasca-Oliven und konfierten Tomaten

Zuppe



- 

Vellutata di carote e zenzero all'arancio 13.00


Orangen-Ingwer-Karotten-Suppe





Risotti e Paste

	Risotto Dimitri allo zafferano brunoise di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato Dimitris Safranrisotto mit Erdbeer-Brunoise, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	21.00
	Tagliatelle al ragù Tagliatelle mit Ragout	21.00
	Gnocchetti vegani alla barbabietola con cavolfiore su fonduta di anacardi Vegan Rote-Bete-Knödel mit Blumenkohl auf Cashewnussfondue	22.00
	Carbonara di lago alle ortiche e lucioperca Tagliolini «Carbonara» mit Brennesseln und Zander	23.00
Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, als Vorspeise anzubieten		14.00

Piatti Forti

	Arrosto di tofu della casa con salsa vegana e purea di patate viola Hausgebratener Tofu mit veganer Sauce und lila Kartoffelpüree	31.00
	Filetto di Lucioperca al limone servito con riso rosso Zanderfilet mit Zitrone, serviert mit rotem Reis	33.00
	Stinco di maiale marinato alla birra "perla" con patate arrosto In Perlbier marinierte Schweinshaxe mit Bratkartoffeln	38.00
Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert		

Dessert

	Torta al cioccolato "Monte Verità" con spuma alla vaniglia "Schokoladenkuchen Monte Verità" mit Vanille-Mousse	11.00
	Tiramisù alla fava tonka Tonkabohne-Tiramisu	13.00

Per i nostri ospiti bambini

	Pasta in bianco /  pomodoro / ragù Pasta mit Olivenöl / Tomatensauce / Ragout	12.00
	Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	18.00
	Nuggets vegetariani con patatine fritte Vegetarische „Nuggets“ mit Pommes frites	18.00

Legenda menù / Menu Legende

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

Allergie

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni ai collaboratori del servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich vor der Bestellaufnahme beim Servicepersonal zu melden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane / Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot

Oggi serviamo/ Heute servieren wir:

Carne / Fleisch:	Provenienza / Herkunft:
Manzo / Rind	<input type="checkbox"/> CH / AR
Pollo / Geflügel	<input type="checkbox"/> CH / IT
Maiale / Schwein	<input type="checkbox"/> CH

Pesce/ Fisch:	Zona di pesca/Angelgebiet	Attrezzi pesca/Angaben zur Fanggerätekategorie (§)
Polpo / Oktopus	FAO 37	7
Lucioperca / Zander	FAO 04	4
Capesante / Jakobsmuscheln	FAO 21	6
Sogliola / Seezunge	FAO 34	2

(§)

1.Sciabiche	/Wadennetze
2.Reti da traino	/Schleppnetze
3.Reti da imbrocco e reti analoghe	/Kiemennetze und vergleichbare Netze
4.Reti da circuizione e reti da raccolta	/Umschliessungsnetze und Hebenetze
5.Ami e palangari	/Haken und Langleinen
6.Draghe	/Dredgen
7.Nasse e trappole	/Reusen und Fallen

Pane / Brot:	Provenienza / Herkunft:
Vallemaggia / Vallemaggia:	<input type="checkbox"/> CH - > Panetteria Naretto Ascona
Altri prodotti / Andere Produkte	<input type="checkbox"/> IT -> Congelato, Gefroren