



Un caloroso benvenuto al Ristorante Monte Verità,  
è davvero un piacere avervi con noi.

*A warm welcome to the Monte Verità Restaurant,  
it is truly a pleasure to have you with us.*

Il nostro ristorante coniuga le tradizioni culinarie locali con l'influenza mediterranea e l'innovazione gastronomica, proponendo inoltre un'ampia scelta vegetariana che rende omaggio alla storia del Monte Verità.

*Our restaurant combines local culinary traditions with Mediterranean influences and gastronomic innovation, also offering a wide selection of vegetarian dishes that pay tribute to the history of Monte Verità.*



swiss  
historic  
hotels

# LA CARTA

## The Menu

### Antipasti

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <b>Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca</b><br>Green salad with toasted sunflower and pumpkin seeds  | 9.00  |
|  | <b>Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca</b><br>Mixed salad with toasted sunflower and pumpkin seeds  | 12.00 |
|  | <b>Variazione di verdure in agrodolce su hummus di lenticchie rosse</b><br>Variation of vegetables in sweet and sour sauce on red lentil hummus   | 19.00 |
|  | <b>Tris di bruschetta – pomodorini, burrata e zucchine alla menta</b><br>Bruschetta trio – cherry tomatoes, burrata cheese and zucchini with mint   | 22.00 |
|   | <b>Vitello tonnato con le sue guarnizioni</b><br>Veal with tuna sauce and assorted garnishes  | 23.00 |
|   | <b>Tartar di salmone di Lostallo agli agrumi<br/>misticanza e maionese vegana al rafano</b><br>Lostallo salmon tartar with citrus fruits<br>mixed greens and horseradish vegan mayonnaise | 24.00 |

### Le nostre insalatone

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|  | <b>Insalata dei "Balabiott"<br/>con falafel e chutney di verdura</b><br>"Balabiott" salad<br>with falafel and vegetable chutney  | 21.00 |
|  | <b>Insalatona con con Büscion di mucca "Azienda La Ghiandaia" in manto di petali</b><br>Salad bowl with fresh cow cheese "Azienda La Ghiandaia" in a bed of petals   | 21.00 |
|   | <b>Insalatona con petto di pollo alle erbe<br/>con insalatina di stagione e chutney di cipolla rossa e maionese alla mandorla</b><br>Herb chicken breast salad,<br>served with seasonal salad, red onion chutney and almond mayonnaise | 23.00 |

## Zuppe

- 

**Zuppa di legumi allo zafferano con tagliolini mantecati al burro**

Saffron-infused legume soup with butter-coated tagliolini

13.00
- 

**Vellutata di piselli e menta con crunch di piselli**

Pea and mint velouté with pea crunch

14.00

## Risotti e Paste

- 

**Risotto Dimitri allo zafferano**

**brunoise di mirtillo, pesto di sedano e riso venere soffiato**

Dimitri saffron risotto with blueberry brunoise, celery pesto and puffed black rice

21.00
- Risotto al limone e prezzemolo**

**con filetto di pesce persico farcito con burro e salvia**

Lemon and parsley risotto with perch fillet stuffed with butter and sage

23.00
- Tagliatelle al ragù**

Tagliatelle with ragù sauce

22.00
- 

**Ravioli di trota salmonata affumicata con burro e limone**

Smoked salmon trout ravioli with butter and lemon

22.00
- 

**Gnocchetti alla barbabietola su fonduta di anacardi allo zafferano**

Beet dumplings on saffron cashew fondue

23.00
- 

**Maltagliati al grano saraceno**

**con fagioli neri e caponatina mediterranea**

Buckwheat Maltagliati with black bean and Mediterranean caponatina

22.00
- Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto***

*We are happy to offer you the half portion as a starter*

14.00

## Piatti Forti

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
|  | <b>Arrosto di tofu fatto in casa su salsa alle erbe con purè di patate dolci</b><br>Homemade roasted tofu on herb sauce with mashed sweet potatoes  | <b>31.00</b> |
|  | <b>Cotoletta vegana con patate fritte fatte in casa con spuma di mandorla e fondo bruno vegetale</b><br>Vegan schnitzel with homemade french fries with almond foam and vegetable brown sauce   | <b>31.00</b> |
|   | <b>Lucioperca del Lago Maggiore al cartoccio</b><br>Accompagnato con riso pilaf<br>Zander of Lake Maggiore baked in foil served with pilaf rice   | <b>36.00</b> |
|   | <b>Ossobuco di vitello brasato al vino bianco su polenta Corvina</b><br>Ossobuco of veal braised in white wine on Corvina polenta   | <b>36.00</b> |
|   | <b>Suprema di pollastra a bassa temperatura</b><br>farcita con pomodori secchi e basilico e servita con patate novello arrosto<br>Slow-cooked chicken supreme stuffed stuffed with sun-dried tomatoes and basil and served with roasted novell potatoes | <b>35.00</b> |

*Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione*  
*All main courses are served with seasonal vegetables*

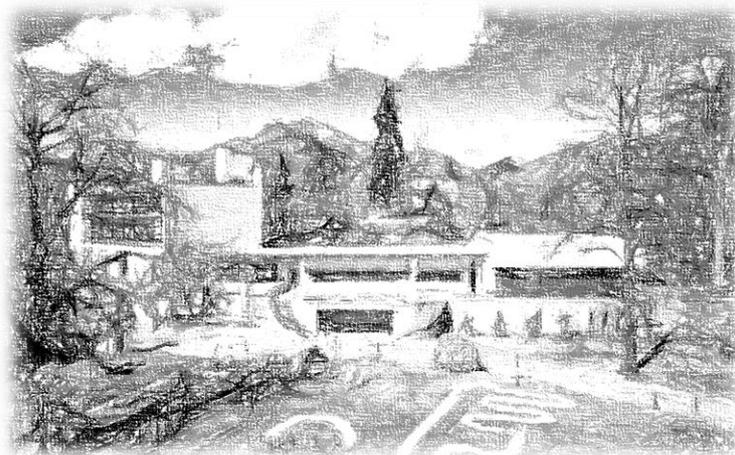
## Per i nostri piccoli ospiti

- |   |  |   |                                     |                           |              |
|---|--|---|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
|  | <b>Pasta in bianco /</b><br>Pasta with olive oil /   |  | <b>Pomodoro /</b><br>Tomato sauce / | <b>Ragù</b><br>Ragù sauce | <b>12.00</b> |
|   | <b>Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte</b><br>Homemade chicken nuggets with fries |   |                                     |                           | <b>18.00</b> |

## Dessert

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
|  | <p><b>Torta al cioccolato Monte Verità con frutta fresca</b><br/>Monte Verità chocolate cake with fresh fruit</p>  | <p>11.00</p> |
|  | <p><b>Semifreddo ai frutti di bosco</b><br/>Berry parfait</p>  | <p>12.00</p> |
|  | <p><b>Tortino al cioccolato accompagnato con pallina di gelato alla vaniglia</b><br/>Chocolate cake served with scoop of vanilla ice cream</p>           | <p>12.00</p> |
|  | <p><b>Matchamisù: il tiramisù al tè verde Matcha "Casa del Tè" Monte Verità</b><br/>Matchamisù: "Casa del Tè" Monte Verità Matcha green tea tiramisù</p> | <p>13.00</p> |
|  | <p><b>I nostri gelati e sorbetti, 1 pallina</b><br/>Our ice creams and sorbets, 1 scoop</p>  | <p>3.50</p>  |

*Chiedi al personale di servizio le nostre stupende coppe gelato  
Ask the service staff for our beautiful ice cream cups*



### 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.

### Allergy

In case of food allergy, please inform the service staff before taking your order. Cross-contamination cannot be ruled out in our kitchen.

Legenda menù / Menu Legend

Proposta vegetariana / Vegetarian dish 

Proposta vegana / Vegan dish 

Proposta senza glutine / Gluten free dish 

Dichiarazione di provenienza carne e pesce / Origin of meat and fish

Oggi serviamo/ Today we serve:

Carne / Meat	Provenienza / Origin	
Pollo / Chicken	<input type="checkbox"/> CH / IT	
Manzo / Beef	<input type="checkbox"/> CH	
Vitello / Veal	<input type="checkbox"/> CH	
Pesce / Fish:	Zona di pesca / Fishing area	Attrezzi pesca/ Gear category information (§)
Persico / Barsch	<input type="checkbox"/> CH / EU	3
Lucioperca / Zander	<input type="checkbox"/> CH / EU	3
Salmone / Salmon	<input type="checkbox"/> CH / EU	3

(§)

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1.Sciabiche                              | /seine nets                  |
| 2.Reti da traino                         | /trawl nets                  |
| 3.Reti da imbrocco e reti analoghe       | /Gill nets and similar nets  |
| 4.Reti da circuizione e reti da raccolta | /Connecting nets and lifting |
| 5.Ami e palangari                        | /Hooks and longlines         |
| 6.Draghe                                 | /Dredges                     |
| 7.Nasse e trappole                       | /Pots and traps              |
| 8.Allevato                               | /Farmed                      |

Pane / Bread:	Provenienza / Origin:
Vallemaggia / Vallemaggia:	<input type="checkbox"/> CH -> Panetteria Naretto Ascona
Altri prodotti / other products	<input type="checkbox"/> IT -> Congelato, Frozen