



monte verità

ristorante

Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona

T +41 91 785 40 40

info@monteverita.org

www.monteverita.org

  [hotelristorantemonteverita](https://www.facebook.com/hotelristorantemonteverita)

la nostra carta

i nostri antipasti

CHF

-  Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca 9.00
-  Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca 12.00
-  Insalata autunnale con insalata di formentino arricchita con zucca, noci, fichi, uova, crostini di pane e dressing ai mirtilli 16.00
-  Variazione di verdure in agrodolce su hummus di fagioli neri 19.00
-  Trilogia di polenta con funghi porcini trifolati 24.00
- Carpaccio di cervo servito con rucola, scaglie di Grana e funghi cantarelli 27.00
- Terrina di salmerino e gamberi di fiume su carpaccio di zucca condita con dressing al sesamo 26.00

le nostre insalatone

-  Insalata dei Balabiott con falafel e chutney di verdura 21.00
-  Insalatona con Büscion di capra "Azienda La Ghiandaia" al pepe della Valle Maggia 21.00
- Insalatona con petto di pollo grigliato alle erbe con insalatina di stagione, chutney di cipolla rossa e maionese alla mandorla 23.00

le nostre zuppe

-  Zuppa di leguminose allo zafferano con tagliolini mantecati al burro 13.00
-  Crema di zucca con il suo olio e semi 14.00

le nostre paste e risotti

- Ravioli di cervo al burro e salvia in tempura con fondo bruno ai mirtilli rossi 23.00
- Tagliatelle al ragù 22.00
-  Gnocchetti alle castagne con fonduta di formaggio "La Bisa» 22.00
-  Risotto Dimitri allo zafferano coulis di mirtilli, pesto di sedano e riso venere soffiato 21.00
-  Risotto ai funghi porcini 23.00
- Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto 14.00

Tutti i prezzi sono in CHF e includono l'IVA 8.1%.

i nostri piatti forti

CHF

-  Arrosto di tofu fatto in casa con porcini trifolati servito con purea di patate dolci e cavoletti di Bruxelles 31.00
-  Tempeh glassato alla teriyaki accompagnato con maionese di mandorle fatta in casa e contorni di stagione 31.00
- Brasato di manzo al merlot ticinese accompagnato con polenta rossa dei Terreni alla Maggia e contorni di stagione 36.00
- Filetti di pesce persico farciti alle erbe con foglia di salvia croccante su cavolo nero stufato e purea di patate all'olio extravergine d'oliva 37.00
- Filetto di cervo in manto di prosciutto crudo con salsa ai mirtilli accompagnato con contorni di stagione 42.00
- Suprema di pollastra farcita ai funghi porcini accompagnata con patate novelle arrosto e cavoletti di Bruxelles 34.00

Sella di capriolo con salsa al whisky e contorni di stagione *su prenotazione, min. 2 persone (24 ore prima)*

55.00

Contorni di stagione: spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e castagne caramellate

per i nostri piccoli ospiti

-  Pasta in bianco 12.00
-  Pasta al pomodoro 14.00
- Pasta ragù 15.00
- Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte 18.00

i nostri dessert

-  Torta al cioccolato Monte Verità servita con frutta di stagione 11.00
-  Cheesecake vegano alle castagne 12.00
-  Tortino con cuore fondente al pistacchio con pallina di gelato alla Farina Bona 14.00
-  Matchamisù: il tiramisù al tè verde Matcha "Casa del Tè" Monte Verità 13.00
-  Semifreddo al Ratafià e noci 13.00
-  I nostri gelati e sorbetti, 1 pallina 3.50

Chiedi al nostro personale di servizio le nostre stupende coppe gelato

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.

legenda menù

-  Proposta vegetariana
-  Proposta vegana
-  Piatto senza glutine

dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane

oggi serviamo:

Carne	Provenienza	
Pollo	CH / IT	
Suprema di pollastra	FR	
Manzo	CH	
Cervo	CH	
Capriolo	CH	
Pesce	Zona di pesca	Attrezzi pesca**
Persico	PL	3
Salmerino	IS	4
Gamberi di fiume	DK	7
Pane	Provenienza	
Vallemaggia	CH - Panetteria Naretto Ascona	
Altri prodotti	IT - Congelato	

- **
1. Sciabiche
 2. Reti da traino
 3. Reti da imbrocco e reti analoghe
 4. Reti da circuizione e reti da raccolta
 5. Ami e palangari
 6. Draghe
 7. Nasse e trappole
 8. Allevamento



swiss
historic
hotels

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.