ristorante Sensi
San Silvestro

Stuzzichino della casa e calice di benvenuto
Willkommensgruss des Hauses

—

Tentacolo di polpo arrostito, servito con crema di patate e vinaigrette alle erbe aromatiche ticinesi
Gebratener Pulpo-Tentakel, serviert mit Kartoffelcreme und einer Vinaigrette aus Tessiner Kräutern

—

Risotto ai funghi porcini
Steinpilzrisotto

—

Filetto di manzo cotto intero, accompagnato da tortino di patate, riduzione di Merlot ticinese, crema di pastinaca e variazione di carote
Im Ganzen gebratenes Rindsfilet, serviert mit Kartoffeltörtchen, Rotweinreduktion aus Tessiner Merlot, Pastinakencreme und einer Variation von Karotten

—

Sfera di mousse al cioccolato e caramello salato con cuore al frutto della passione, gelato al cocco e melograno
Sphäre aus Schokoladen- und Salzkaramellmousse mit Passionsfruchtkern, Kokosglace und Granatapfel

CHF 98.–
p. P.

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch



OSTERIA NOSTRANA
San Silvestro

Stuzzichino della casa e calice di benvenuto
Willkommensgruss des Hauses

—

Variazione di salmone marinato e gamberone confit in olio agli agrumi, accompagnati da indivia belga rosolata, croccante di tarallo e gel al mandarino
Variation von mariniertem Lachs und in Zitrusöl confierter Riesengarnele, serviert mit gebratener Chicorée, knusprigem Tarallo und Mandarinengel

—

Risotto mantecato al formaggio della Valle Leventina, con crema di pomodorini del Piennolo del Vesuvio e polvere di basilico
Risotto verfeinert mit Leventinatal-Käse, Creme aus Piennolo-Kirschtomaten vom Vesuv und Basilikumpulver

—

Lombata di vitello cotta intera e servita rosata, accompagnata da salsa alle spugnole, verdure invernali e polenta
Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelsauce, serviert mit Wintergemüse und Polenta

—

Sfera di mousse al cioccolato e caramello salato con cuore al frutto della passione, gelato al cocco e melograno
Sphäre aus Schokoladen- und Salzkaramellmousse mit Passionsfruchtkern, Kokosglace und Granatapfel

CHF 98.–
p. P.

Piazza G. Motta
6612 Ascona
+41 91 791 51 58
nostrana@ristoranti-ff.ch
www.osteria-nostrana.ch



GROTTO BROGGINI

Il 31.12 il Grotto Broggini è aperto regolarmente con proposta à la Carte
Am 31. Dezember ist das Grotto Broggini mit normalem à la Carte Angebot geöffnet

PR 11.2026, 1500

Natale e San Silvestro

Fred Feldpausch

L'OSPITALITÀ

GROTTO BROGGINI · OSTERIA NOSTRANA · ristorante Sensi · ASCONA LODGE

www.ristoranti-ff.ch

ristorante Sensi

Natale

Stuzzichino della casa e calice di benvenuto
Willkommensgruss des Hauses
—
Risotto al Franciacorta
con gamberone selvatico alla griglia e salicornia
Risotto mit Franciacorta,
gegrillte Wildfang-Riesencrevette und Meeresspargeln
—
Lombata di vitello cotta rosata, servita con salsa alle spugnole,
polenta taragna e broccoletti Bimi
Rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelsauce,
serviert mit «Taragna» Polenta und Bimi-Brokkoli
—
Delizia natalizia con tortino ai datteri, gelato alla cannella,
salsa al caramello salato e miso, noci pecan e mela
Weihnachtliches Dattelküchlein mit Zimtglace,
Salzkaramell-Miso-Sauce, Pekannüssen und Apfel
—
Panettone

CHF 78.–
p. P.

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch

GROTTO BROGGINI

Natale

Stuzzichino della casa e calice di benvenuto
Willkommensgruss des Hauses
—
Variazione di salmone “Swiss Alpine” di Lostallo,
con cavolfiore e mandorle
Variation vom «Swiss Alpine» Lachs aus Lostallo
mit Blumenkohl und Mandeln
—
Filetto di manzo con ragù di coda di bue al tartufo nero,
servito con canederlo di pane della Valle Maggia
rosolato in padella e bietole
Rindsfilet mit Ochsenschwanzragout an schwarzem Trüffel,
serviert mit einem gebratenem Servietten-Knödel aus Valle
Maggia Brot und Rübengemüse
—
Delizia natalizia con tortino ai datteri, gelato alla cannella,
salsa al caramello salato e miso, noci pecan e mela
Weihnachtliches Dattelküchlein mit Zimtglace,
Salzkaramell-Miso-Sauce, Pekannüssen und Apfel
—
Panettone

CHF 78.–
p. P.

Via San Materno 18
6616 Losone
+41 91 791 15 67
broggini@ristoranti-ff.ch
www.grotto-broggini.ch

OSTERIA NOSTRANA

Il 25.12 l’Osteria Nostrana è aperta regolarmente con proposta à la Carte
Am 25. Dezember ist die Osteria Nostrana mit normalem à la Carte Angebot geöffnet

Durante le festività i nostri ristoranti sono sempre aperti salvo il 24 dicembre
Während der Festtage sind unsere Restaurants immer geöffnet, ausser am 24. Dezember

Grotto Broggini
Pausa invernale dal
4 gennaio al 19 gennaio 2027
Winterpause vom
4. Januar bis zum 19. Januar 2027

Ristorante Sensi
Pausa invernale dal
4 gennaio al 26 gennaio 2027
Winterpause vom
4. Januar bis zum 26. Januar 2027

Ascona Lodge
Pausa invernale dal
3 gennaio al 5 febbraio 2027
Winterpause vom
3. Januar bis zum 5. Februar 2027

Buone Feste!
Frohe Festtage!