

FRANÇAIS — ENGLISH

ristorante
Seedi

PEPERONCINO
CARBONARA
BASILICO
INSALATA
SALTIMBOCCA
RISOTTO
BRUSCHETTE
POMODORINI
CALAMARI
LUGANIGHETTA
GAMBERONI
SPAGHETTI

ANTIPASTI & SPUNTINI

Bruschette de notre pain «Valle Maggia» avec tomates, mozzarella de bufflonne, Parmesan et basilic 16.80

Bruschette from our famous «Valle Maggia» bread with chopped tomatoes, buffalo mozzarella, Parmesan cheese and fresh basil

🕒 1 · 7 · 9 · 10 · 12

Calamars frits avec sauce tartare faite maison 24.80

Fried calamari with homemade tartare sauce

1 · 3 · 9 · 10 · 12 · 14

Rouleaux de printemps aux légumes et sauce sucrée-piquante (3 pièces) 18.80

Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce (3 pieces)

🕒 1 · 6 · 9 · 12 · 14

Tartare de boeuf BIO "Sensi" avec sauce à la moutarde et piment rouge 28
grand 39

Classic beef tartare with mustard chili sauce

1 · 3 · 6 · 9 · 10 · 12

INSALATE

Salade verte avec radis 9.80

Green leaves salad with garden radish

🕒 🌱 Vegetarian

Salade mixte "Sensi" avec tomates dattes, radis, graines de tournesol et de courge et jeunes pousses 12.80

Mixed salad «Sensi» with date tomatoes, garden radish, sunflower- and pumpkin seeds and micro greens

🕒 🌱 Vegetarian

Salade de tomates et oignons 12.80

Tomato and onion salad

🕒 🌱 Vegetarian

"Caprese" tomates dattes et mozzarella de bufflonne avec sauce pesto au basilic et roquette 17.80
grand 26.80

"Caprese" date tomatoes and buffalo mozzarella with basil arugula pesto sauce

🕒 7 · 9 · 10 · 12

Salade "César" avec laitue romaine, tomates dattes copeaux de Parmesan et croûtons de pain 16.80

Caesar salad with romaine lettuce, date tomatoes Parmesan flakes and bread croutons

🕒 1 · 7

Salade "César" avec blanc de poulet grillé et sauce BBQ avec laitue romaine, copeaux de Parmesan et croûtons de pain 29.80

Caesar salad with BBQ chicken breast, romaine lettuce, Parmesan flakes and bread croutons

🕒 1 · 7 · 12

Salade "César" aux crevettes géantes grillées avec laitue romaine, copeaux de Parmesan et croûtons de pain 32.80

Caesar salad with grilled king prawns, romaine lettuce, Parmesan flakes cheese and bread croutons

🕒 1 · 2 · 7

CONDIMENTI

Nos salades sont assaisonnées avec nos sauces faites maison

Our salads are seasoned with the following dressings

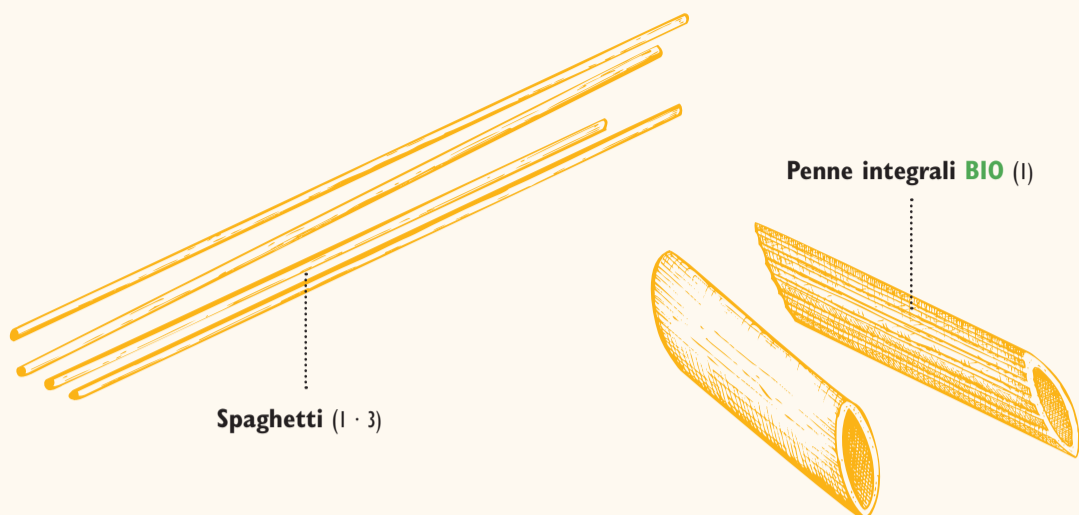
All'italiana "Sensi" (10 · 12)

"Cesare" (3 · 4 · 6 · 9 · 10 · 12)

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine



PASTE E RISOTTO



Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piment rouge

Spaghetti with garlic, olive oil and chili

17

entrée **14**

🕒 1 · 3 · 7 · 9

Penne integrali BIO à la sauce de tomates et basilic

Penne with tomato sauce and fresh basil

18

entrée **15**

🕒 1 · 7 · 9

Spaghetti "Crudaiola" – avec courgettes, tomates cerises, ciboulette, roquette, pignons et sauce pesto de Génois

Spaghetti "Crudaiola" – with zucchini, tomatoes, spring onion, arugula, pine nuts and genoise basil pesto

26

entrée **23**

🕒 1 · 3 · 7 · 9

Spaghetti à la sauce bolognaise avec brunoise de légumes

Spaghetti with Bolognese meat sauce with vegetables brunoise

25

entrée **22**

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

Spaghetti carbonara "Sensi" avec lardons fumés, oeuf, crème, petit pois, origan frais et ciboulette

Spaghetti Carbonara "Sensi" with smoked bacon, egg, cream, green peas, fresh oregano and chives

26

entrée **23**

🕒 1 · 3 · 7 · 9

Spaghetti aux crevettes grillées avec courgettes, ail et sauce légèrement piquante e aromatisé au yuzu

Spaghetti with grilled prawns, zucchini, garlic and slightly spicy yuzu-flavored sauce

32

🕒 1 · 2 · 3 · 7 · 9 · 12

Lasagne faite maison avec un ragoût 100% végétal à base de blé, lentilles, drêche de bière et légumes, gratinées avec une sauce béchamel

Homemade lasagna with 100% plant based ragout made of wheat, lentils, beer brewer draff and vegetables, gratinated with béchamel sauce

28

🕒 1 · 3 · 6 · 7 · 9 · 12

Risotto au safran avec champignons, tomates dattes, roquette e copeaux de Parmesan

Saffron risotto, with mushroom, tomato, arugula and Parmesan flakes

28.80

entrée **24.80**

7 · 9 · 12

CONDIMENTI

⋮ **Toutes les pâtes sont servies avec roquette et copeaux de Parmesan**

⋮ All our pasta dishes are served with arugula and Parmesan flakes

🕒 Également servi l'après-midi
Also served in the afternoon

I NOSTRI CURRY

Curry rouge thaïlandais avec légumes, blanc de poulet grillé et riz Jasmin **39.80**

Red Thai curry with vegetables, grilled chicken breast and Jasmin rice

6 · 9

Curry rouge thaïlandais avec légumes, crevettes géantes grillées et riz Jasmin **42**

Red Thai curry with vegetables, grilled king prawns and Jasmin rice

2 · 6 · 9

Curry rouge thaïlandais avec légumes et pois chiche, servis avec du riz Jasmin **32**

Red thai curry with vegetables and chickpeas, served with Jasmin rice

 Vegan 6 · 9

I NOSTRI PREFERITI

Saltimbocca de blanc de poulet au Marsala et risotto au safran **38.80**

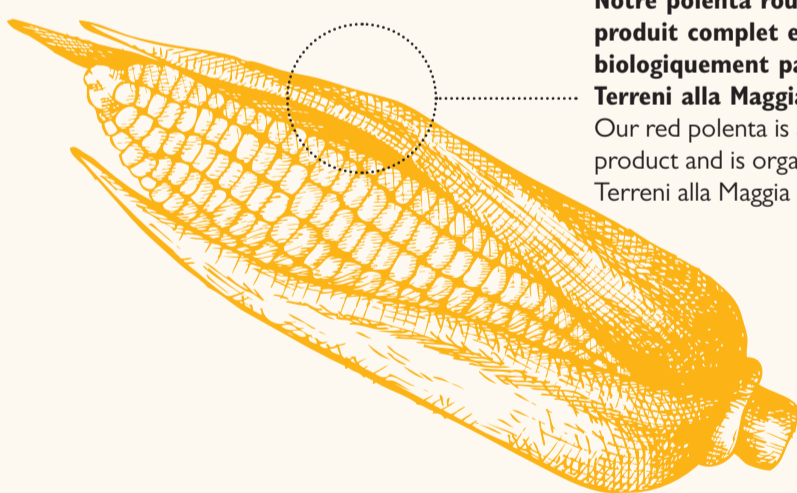
Saltimbocca from chicken breast with Marsalsa sauce and saffron risotto

1 · 7 · 9 · 12

Foie de veau à la vénitienne avec oignons et pommes, servi avec des tranches de polenta rouge dorées **42**

Veal liver Venetian style with onion and apple, served with pan fried slices of red polenta

7 · 9 · 12



Notre polenta rouge est un produit complet et est cultivée biologiquement par Terreni alla Maggia SA

Our red polenta is a wholegrain product and is organically grown by Terreni alla Maggia SA

PESCE ALLA GRIGLIA

Tranche de saumon "Swiss Alpine" **39.80**
provenant d'élevage durable à Lostalio, Grisons
Salmon fillet "Swiss Alpine" from sustainable salmon farm in Lostalio, Grisons
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**
4 · 9

Crevettes géantes avec une sauce au curry jaune **39.80**
King prawns with yellow curry sauce
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**
1 · 2 · 4 · 6 · 7 · 9

Truite entière aux herbes méditerranéennes **36**
Whole trout with Mediterranean herbs
con risotto allo zafferano 7 · 9 · 12 **+5**
4 · 9

CARNE ALLA GRIGLIA

Escalopes de veau **44**
Veal escalopes
160g
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**

Burger "Swiss Angus beef" avec tomate, oignon rouge, laitue, lard croustillant, sauce "Sensi" et wedges de pommes de terre **32**
Beef burger "Swiss Angus" with tomato, red onion, lettuce, bacon, "Sensi" sauce and potato wedges
200g
L 1 · 3 · 10 · 12

Filet de boeuf irlandais "Hereford" **56**
Beef fillet "Hereford" from Ireland
200g
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**

Rib eye de boeuf irlandais "Hereford", maturation 30 jours **58**
Irish "Hereford" rib eye, aged 30 days
300g
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**

Luganighetta – saucisse tessinoise de porc "Macelleria Freddi - Intragna" **27**
Luganighetta – local pork sausage from "Macelleria Freddi - Intragna"
200g
avec risotto au safran 7 · 9 · 12 **+5**
L 9 · 12

CONTORNI COMPRESI CON PIATTI ALLA GRIGLIA

Une garniture au choix et légumes (7 · 9) sont inclus dans le prix de tous les plats de poisson et viande au grill. Beurre aux fines herbes fait maison sur demande (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

One side dish and veggies (7 · 9) are included in the price of all fish and meat grill dishes.

Homemade herb butter by request (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

Les suppléments sont calculés séparément.

Surcharges are calculated separately..

CONTORNI

Tranches de polenta rouge dorées **8**
Fried slices of red polenta
7 · 9

Wedges de pomme de terre **8**
Potato wedges
Vegetarian

Riz Jasmin **8**
Jasmin rice
Vegetarian

légumes de saison **8**
Seasonal vegetables
Vegetarian

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Allergie

En cas d'allergies alimentaires, renseignez-vous auprès du personnel de service avant de commander. Dans notre cuisine les contaminations croisées ne peuvent être exclues.

Allergies

In case of food allergies, ask the service staff for information before ordering. In our kitchen cross contamination cannot be excluded.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Céréales gluten Cereal gluten | 8 Fruits à coque noix Nuts |
| 2 Crustacés Shellfish | 9 Céleri Celery |
| 3 Oeufs Eggs | 10 Moutarde Mustard |
| 4 Poisson Fish | 11 Sésame Sesame |
| 5 Arachide Peanuts | 12 Sulfites Sulfite |
| 6 Soia Soy | 13 Lupin Lupin |
| 7 Lait, lactose Milk, lactose | 14 Mollusques Mollusca |

PROVENIENZE

Provenienza del pesce

Trota, allevamento, Italia
Salmone, allevamento, Svizzera
Acciughe, pescato a rete da circuizione,
Mar mediterraneo o Atlantico Nord-Ovest
Calamari, pescati con ami e palangari,
Pacifico nord occidentale
Gamberoni Black Tiger selvatici,
reti da circuizione e sollevamento, FAO57

Provenienza panetteria e prodotti da forno

Pane Valle Maggia, Svizzera
Grissini senza glutine, Italia
Pane Hamburger, Svizzera
Cantucci, produzione propria, Svizzera
Pane Carasau, Italia

Provenienza della carne

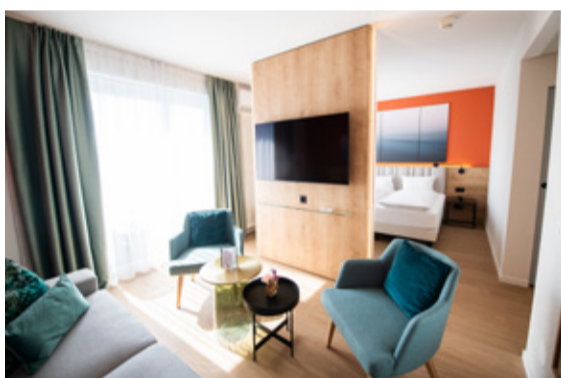
Luganighetta, Pancetta,
Pollo, Manzo, Vitello, Svizzera
Tartare di manzo Bio, Svizzera
Salame e salame, Svizzera e Italia
Prosciutto crudo di Parma, Italia
Fegato di vitello, Svizzera
Filetto e Rib Eye di manzo, Irlanda

Funghi porcini

Bulgaria - Macedonia del Nord - Romania,
congelati e secchi

l'Ospitalità by

NEW
OPENING



 **ASCONA
LODGE**
the pool & garden retreat

Via delle Scuole 17
6612 Ascona
+41 91 791 36 92
welcome@ascona-lodge.ch
www.ascona-lodge.ch



**GROTTO
BROGGINI**
LOSONE

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



**OSTERIA
NOSTRANA**
ASCONA

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

FOLLOW US



@FF.RISTORANTI



