



La Rocca
R I S T O R A N T E
P A N O R A M I C O

Menu

Speisekarte

Orari d'apertura: 18.00 – 22.30
Öffnungszeiten:

Ordinazioni: 18.00 – 20.30
Bestellungen:

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Arrosto di vitello rosa con bocconcini di tonno, senape di Ascona, cipolle rosse, capperi fritti e olio alle erbe ticinesi

CAPELANTE

Capelanite lardellate con asparagi, salsa olandese, miso & limone

✓ CAROTE

Carote caramellate con gel agli agrumi, noci ed erbe

✓ MELANZANE

Melanzana al forno con pomodoro, basilico e burrata

✓ INSALATINA

Insalata verde esotica con scelta di salse fatte in casa

SCELTA DI SALSE FATTE IN CASA:

Mela verde / sambuco / senape-arancia-miele di ronco / italiana / francese

VORSPEISEN

Rosa gebratene Kalbsbraten mit Thunfischwürfel, Senf von Ascona, rote Zwiebeln, frittierte Kapern und Tessiner Kräuteröl

Antipasto / Vorspeise CHF 25

Jakobsmuscheln mit Spargel, Sauce Hollandaise, Miso & Zitrone

Antipasto / Vorspeise CHF 27

Karamellierte Karotten mit Zitrusfrucht-Gel, Nüsse und Kräuter

Antipasto / Vorspeise CHF 15

Im Ofen gebackene Aubergine / Tomate / Basilikum / Burrata-Käse

Antipasto / Vorspeise CHF 19

Exotischer grüner Salat / Auswahl an hausgemachten Saucen

Antipasto / Vorspeise CHF 12

AUSWAHL HAUSGEMACHTE DRESSINGS:

Grüner Apfel / Holunder / Senf-Orange-Honig / Italienisch / Französisch

ZUPPA

✓ CREMA DI ASPARAGI
Asparagi e tuorlo

✓ MINISTRONE TICINESE
Verdure, fagioli, pasta, patate
e pane Vallemaggia

SUPPE

Spargelcreme mit Eigelb
CHF 15

Gemüse, Bohnen, Nudeln, Kartoffeln
und Vallemaggia Brot
CHF 13

PRIMI PIATTI

RAVIOLI BRASATO
Ravioli al Brasato sfilacciato
con salsa alle carote

✓ RAVIOLI ASPARAGI
Ravioli agli asparagi verdi
con beurre blanc e limone

TAGLIERINI GAMBERONI
Taglierini con ragù di verdure
e gamberoni

ERSTE GÄNGE

Geschmorte Rinderfleisch Ravioli
mit Karottensauce
Antipasto / Vorspeise CHF 23
Principale / Hauptgang CHF 30

Grüne Spargelravioli
con Beurre blanc und Zitrone
Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

Taglierini mit Gemüse-Ragout
und Garnelen
Antipasto / Vorspeise CHF 23
Principale / Hauptgang CHF 30

RISOTTI

RISO NOSTRANO "LOTO" PRODOTTO DAI
TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



RISOTTI

EINHEIMISCHER TESSINER REIS "LOTO" PRODUZIERT
VON DEN TERRENI ALLA MAGGIA IN ASCONA

✓ RISOTTO ARANCIA
Arancia e lavanda

Orange mit Lavendel

Antipasto / Vorspeise CHF 19
Principale / Hauptgang CHF 26

✓ RISOTTO PRIMAVERA
Verdurine con rucola e pomodorini

Gemüse mit Rucola und Kirschtomaten

Antipasto / Vorspeise CHF 19
Principale / Hauptgang CHF 26

RISOTTO GORGONZONA
Gorgonzola, cipolle rosse
e Bresaola della Mesolcina

Gorgonzola, rote Zwiebeln und
Trockenfleisch aus dem Misox

Antipasto / Vorspeise CHF 23
Principale / Hauptgang CHF 31

RISOTTO THAI
Bisque di pesce, aromi thailandesi
e gamberoni

Fischbisque, Thai-Aromen und Garnelen

Antipasto / Vorspeise CHF 23
Principale / Hauptgang CHF 31

RISOTTO MERLOT
Merlot del Ticino
con prosciutto crudo della Mesolcina

Tessiner Merlot

Rohschinken aus dem Misox

Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

✓ RISOTTO ASPARAGI
Asparagi verdi e burrata

Grüner Spargel e Burrata

Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

✓ RISOTTO AGLIO ORSINO
Aglione con miele di Ronco
e formaggio Robiolo

Bärlauch mit Honig von Ronco und
Robiolo frischkäse

Antipasto / Vorspeise CHF 21
Principale / Hauptgang CHF 28

SPECIALE di Ronco sopra Ascona:
GHELL

Risotto del Ghell allo zafferano e marsala con
rondelle di luganighetta ticinese

SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona:

Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala
und Rondellen von tessiner luganighetta

Antipasto / Vorspeise CHF 23
Principale / Hauptgang CHF 31

PRINCIPALI

HAUPTGÄNGE

CARNE

AGNELLO

Stinco d'agnello brasato
con broccoletti e gnocchi di polenta

MAIALE

Pancia croccante con mela, sedano e carota

PESCE

SCORFANO

Scorfano con finocchietto, salsa al mango
e patate confit

ROMBO

Rombo con asparagi, jus di pesce profumato
allo zafferano e purea di patate

LAGO

Pesce del lago
con contorni del giorno

FLEISCH

Geschmorte Lammhaxe mit Broccoletti
und Gnocchi aus Polenta

CHF 43

Knuspriger Schweinebauch mit Apfel,
Sellerie und Karotte

CHF 38

FISCH

Rotbarsch mit Fenchel, Mango Sauce
und Konfierte Kartoffeln

CHF 37

Steinbutt mit Spargel, Fischjus mit
Saffran parfümiert, Kartoffelpüree

CHF 46

Fisch aus dem See
mit Beilagen des Tages

CHF 38 / CHF 45

DOLCI / FORMAGGI

CREPES SUZETTES

Crespelle flambate al Grand Marnier
con gelato di farina bona e frutta

TATIN

Tarte tatin con gelato fior di latte

PISTACCHIO

Tortino al pistacchio
con sorbetto al cioccolato

ICECAFFE LA ROCCA

Caffè Glacé sbattuto
secondo vecchia ricetta della casa

FORMAGGIO

Selezione di formaggi ticinesi e italiani
con pane alla frutta fatto in casa

GELATI FATTI IN CASA

Farina bona,
Pop corn e caramello
Fior di latte
Thé Matcha

SORBETTI FATTI IN CASA

Cioccolato 70%
Fragola

DESSERT / KÄSE

Flammierte Crêpes mit Grand Marnier,
Farina-Bona-Eis und Früchte

CHF 15

Tarte Tatin mit italienischem Milch-Eis

CHF 15

Pistazien-Törtchen mit Schokoladen-
Sorbet

CHF 18

Geschlagener Eiskaffee
nach altem Hausrezept

senza Kirsch / ohne Kirsch CHF 12.50

con Kirsch / mit Kirsch CHF 14.50

Selektion aus Tessiner und Italienische
Käsesorten, mit hausgemachtem
Früchtebrot

Grande / Gross (~150g) CHF 25

Normale / Normal (~100g) CHF 20

Piccolo / Klein (~60g) CHF 12

HAUSGEMACHTE EISCREMEN

Farina bona (tessiner Maismehl)
Pop corn und Karamell
Fior di latte
Thé Matcha

Pallina / Kugel CHF 6.50

HAUSGEMACHTE SORBETS

Schokolade 70%
Erdbeere

Pallina / Kugel CHF 6.50

Dichiarazione di provenienza
Herkunftsangabe
Declaration of provenance
Déclaration de provenance

Manzo, Rindfleisch, Beef, Bœuf	Svizzera (CH)
Pollo, Poulet, Chicken, Poulet	Ticino (CH)
Maiale, Schweinefleisch, Pork, Porc	Svizzera (CH)
Agnello, Lamm, Lamb, Agneau	Nuova Zelanda, Irlanda
Vitello, Kalb, Calf, Veaux	Svizzera (CH)
Pesce di lago, Süßwasserfisch, Pisson du lac, Lake fish	Lago Maggiore (CH)
Pesce di mare, Meeresfisch, Produits de la mer, Seafood	Chiedere al maître

Allergeni, Allergen, Allergène

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può rivolgersi al nostro capo servizio per ricevere le giuste informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear customer, our head service will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Lieber Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



In Ticino è vietata la vendita e il consumo di qualsiasi tipo di bevanda alcolica (birra, vino, superalcolici) ai minori di 18 anni.

Im Tessin ist der Verkauf und Konsum jeglicher Art von alkoholischen Getränken (Bier, Wein, Spirituosen) für Kinder unter 18 Jahren verboten.

In Ticino, the sale and consumption of any type of alcoholic beverage (beer, wine, spirits) is prohibited to children under 18 years of age.

Au Tessin, la vente et la consommation de tout type de boisson alcoolisée