

Dolci

PANNA COTTA

con coulis di frutta
mit fruchtensauce

11.-

CREMA AL CARAMELLO

con panna e frutta fresca
karamellcrème mit rahm und fruchte

11.-

TORTINO AL CIOCCOLATO

tortino tiepido al cioccolato
lauwarmes schokoladetörtchen

15.-

CASSATA

cassata siciliana con panna e frutta
sizilianische cassata mit rahm und fruchte

11.-

SEMIFREDDO

semifreddo di stagione fatto in casa
hausgemachtes halbgefrorenes je nach saison

14.-

COUPE DANEMARK

gelato alla vaniglia, panna e salsa di cioccolato
vanille eis, rahm und schokoladen sauce

11.-

CAFFE' GLACE'

gelato al caffè, espresso e panna
moka eis, espresso und rahm

11.-

SORBETTO

sorbetto al limone con vodka
zitronen sorbet mit vodka

11.-

GELATO

pallina di gelato (diversi gusti)
kugel eis (verschiedene sorten)

3.-

Carta Ristorante



R O N C O
albergo e ristorante

Insalate

VERDE

insalata verde di stagione
grüner seasonsalat

9.–

MISTA

insalata mista di stagione
gemischter seasonsalat

10.50

LAGO

insalata con assaggi di pesce
fritti del lago Maggiore
salat mit frittierten fischstücke
aus dem lago Maggiore

full **24.50**
half **19.50***

Zuppe

MINISTRONE

minestrone ticinese di verdure
tessiner gemüsesuppe

13.–

DI STAGIONE

chiedete quale è la nostra zuppa del giorno,
l'offerta varia secondo la stagione
fragen sie nach unserer tagessuppe,
je nach saison haben wir etwas für sie

market price

Antipasti

SPADA

tamburello di pesce spada affumicato
con finocchi fritti e limone
geräucherter schwertfisch mit
frittierten fenchel und zitrone

full **24.–**
half **19.–***

CARPACCIO

carpaccio di manzo
con scaglie di parmigiano e rucola
rindscarpaccio mit
parmesankäse und rucolasalat

full **25.–**
half **20.–***

TONNATO

vitello tonnato alla
piemontese con capperi
kaltes kalbfleisch in
thunfischsauce mit kapern

full **28.–**
half **23.–***

TARTARE

tartare di manzo
con pane casereccio
rindstartare mit
bauernbrot

full **34.–**
half **24.–***

Paste & Risotti

PAPPARDELLE

pappardelle con gamberoni,
spinaci e pomodorini
breite nudeln mit riesenkrevetten,
spinat und kirschentomaten

full **28.–**
half **23.–***

SPAGHETTI AOP

aglio, olio e peperoncino
knoblauch, olivenöl und peperoncino

full **17.50**
half **14.50***

SPAGHETTI POMODORO

pomodoro e basilico
tomaten und basilikum sauce

full **17.50**
half **14.50***

SPAGHETTI BOLOGNESE

salsa al ragù di carne
fleischsauce

full **17.50**
half **14.50***

RAVIOLI

ravioli di magro
al burro e salvia
ravioli mit spinat und ricotta füllung
in butter und salbei sauce

full **26.50**
half **21.50***

RISOTTO

risotto della casa ai funghi porcini
hausgemachter risotto mit steinpilzen

full **26.50**
half **21.50***

Carne

FILETTO

filetto di manzo al vino rosso
con verdure e patate al rosmarino
rindsfilet mit rotweinsauce,
gemüse und rosmarinkartoffeln

48.–

PICCATA

piccata di filetto di maiale alla milanese
con spaghetti al pomodoro
schweinsfilet piccata nach mailänder art
mit tomaten spaghetti

39.–

RACK

rack di agnello alla provenzale
con patate gratinate
lammrack nach provenzalische art
mit kartoffel gratin

41.–

Pesce

COREGONE

filetto di coregoni al burro e salvia
con patate al vapore e spinaci
felchenfilet im butter und salbei
mit salzkartoffeln und spinat

33.–

LUCIOPERCA

lucioperca in crosta di patate
con porri stufati
zanderfilet in kartoffelmantel
auf lauchgemüse

41.–

GAMBERONI

gamberoni alla piastra con riso al burro
riesenkrevetten vom grill mit butter-reis

43.–