



Guida gastronomica Lago Maggiore e Valli

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2023-2024

www.ascona-locarno.com

Produced by

e+fe51

 **ASCONA
LOCARNO**








COLORS


**TIPOGRAFIA
BASSI
LOCARNO**
www.geekvision.ch


e+fe51


geekvision


 Ristorante Restaurant	 Posizione centrale Zentrale Lage
 Grotto	 Sul lago Am See
 Pizzeria	 Posizione tranquilla Ruhige Lage
 Bar	 Vista panoramica Wunderbare Aussicht
 Piano bar / Dancing	 Accesso invalidi Erreichbar für Behinderte
 Night-Club	 Parcheggio riservato Reservierter Parkplatz
 Grill room	 Parco giochi Kinderspielplatz
 Snack / tea room	 Terrazzo / Veranda Terrasse / Verande
 Gelateria Eisdiele	 Sala fumatori Mit raucher Zimmer
 Pasticceria Konditorei	 Parco / Giardino Park / Garten
 Camere Zimmer	 Piscina Freibad
 Apertura Öffnungszeiten	 Fitness
 Orario di apertura locale Öffnungszeiten des Lokals	 Tennis
 Orario ristorante Öffnungszeiten Restaurants	 Vicinanze stazione Nähe Bahnhof
 Giorni di chiusura Ruhetage	 Attracco barche Bootsanlegestelle
 Posti all'interno Sitzplätze in Haus	 Sala banchetti Bankett-Konferenzsaal
 Posti all'esterno Sitzplätze in Freien	 Si accettano comitive Gruppen angenommen
 Prezzo menu indicativo Menupreis	 Si accettano prenotazioni Vor anmeld. angenommen
 Piatto del giorno Tagesteller	 Si accettano carte di credito Kreditkarten angenommen


Legenda • Legende

 Lusso, ambiente molto elegante
Luxus, Sehr elegantes Lokal

 1a categoria molto confortevole, servizio superiore
1. Kategorie, sehr gutes Lokal, gute Bedienung

 Comodo, buona categoria, servizio con tovaglie e tovaglioli in stoffa
Gutes Speiserestaurant, Stoff-Servietten und Tischtücher

 Buona cucina, servizio semplice anche senza tovaglia
Gute Küche, einfaches Service, auch ohne Tischdecken

 Semplice, anche senza tovaglia, servizio sul piatto o servisol
Einfaches Lokal, ohne Tischtücher, Tellerservice oder Selbstbedienung

Cucina • Küche

1 Internazionale
International


2 Regionale / Nostrana / Prealpina
Örtlich / Einheimisch

3 Italiana
Italienische Küche


4 Francese / Nouvelle cuisine
Französisch / Nouvelle cuisine

5 Gastronomica
Gastronomisch

6 Esotica / Orientale
Exotisch / Orientalisch

 Specialità pesce
Fischspezialität

 Selvaggina
Wild

 Vegetariana / Dietetica
Vegetarische / Diätetische



Mama Mia

Ristorante Pizzeria

Il nuovo ristorante italiano sul lungolago di Muralto

- Invitante ambiente e splendida terrazza con vista lago
- Specialità italiane, pasta fresca, pizza tipo napoletana e dessert fatti in casa
- Benvenuti tutti i giorni.

**La cucina italiana per passione
Italienische Küche aus Leidenschaft**

Das neue italienische Restaurant an der Seeepromenade

- Einladendes Ambiente und wunderschöne Terrasse mit Seeblick
- Italienische Spezialitäten aus verschiedenen Regionen, frische Pasta, Pizza nach neapolitanischer Art und köstliche hausgemachte Desserts
- Täglich geöffnet.

Viale Verbano 13, CH-6600 Muralto-Locarno
+41 (0)91 759 11 22, www.RistoranteMamaMia.ch

perbacco
bar • ristorante • pizzeria

Scoprite l'amato luogo d'incontro di Locarno.

- Ambiente moderno con terrazza
- Specialità mediterranee, pasta fresca, pizza dal forno a legna anche senza glutine e piatti vegetariani o vegani
- Benvenuti tutti i giorni.

**Sapori genuini e piaceri conviviali
Köstliche und gesellige Genüsse**

Entdecken Sie den beliebten Treffpunkt von Locarno.

- Einladendes Ambiente mit Terrasse
- Mediterrane Spezialitäten, frische Pasta und Pizza aus dem Holzofen auch glutenfrei
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Täglich geöffnet.

Via G. Cattori 4, CH-6600 Locarno
+41 (0)91 601 07 99, www.RistorantePerbacco.ch

Prefazione • Einführung	3
Save money during your stay!	4
Telefoni utili • Wichtige Telefonnummer	5
Kleine Sprachhilfe Deutsch Italienisch	7
Indice alfabetico • Alphabetische Index Restaurants	9-17
Musei Città di Locarno	12
The perfect surrounding for a hole in one	16
Settimane Musicali di Ascona	19
In love with nature	20
Cacce al tesoro	25
Cioccolato contro lo stress	27
Schokolade gegen Stress	29
Autunno Gastronomico • Gastronomischer Herbst	30-31
Indirizzi Enti Turistici • Adresse Tourismusvereine	37
In viaggio nelle nostre valli	39
Panorama Lago Maggiore	40-41
Cocktails	56-57
Ristoranti • Grotti • Bar • Night Club	
Ascona	40
Brissago	60
Ronco s/Ascona • Porto Ronco	64
Losone • Arcegnò	66
Locarno • Solduno	70
Muralto • Minusio • Brione s./Minusio	86
Vallemaggia • Avegno • Gordèvio • Maggia	92
Someo • Cevio • Robiei	
Centovalli • Ponte Brolla • Tegna • Cavigliano	98
Intragna • Palagnedra Bordei	
Valle Onsernone • Comologno	104
Tenero • Contra • Gordola • Riazzino	106
Cugnasco • Agarone • Gudo	
Valle Verzasca • Lavertezzo • Vogorno • Sonogno	114
Gambarogno • Contone • Quartino • Vira Gambarogno	118
San Nazzaro • Vairano • Cadenazzo	
I pesci pregiati del Lago Maggiore	124
Fisch aus dem Lago Maggiore	125
Cantine vinicole • Weinkellerei	127
I vini e i vitigni più famosi	128-129/136-141
Pensieri di... vino • Wein Sprüche	131
Le bottiglie del vino • Die Weinflaschen	135
La Polenta	142
Aforismi e cibo in allegria	143
Agenda • Redazione • Redaktion	144



LA STORICA FUNICOLARE DI LOCARNO...

la via più suggestiva e comoda per raggiungere il Sacro Monte Madonna del Sasso e punto di partenza per bellissime passeggiate sui sentieri della collina.

DIE HISTORISCHE STANDSEILBAHN VON LOCARNO...

der romantische und bequeme Weg um den Sacro Monte Madonna del Sasso zu besichtigen und Ausgangspunkt wunderschöner Spazierwege oberhalb Locarno.

LE FUNICULAIRE HISTORIQUE DE LOCARNO...

la manière la plus romantique et confortable de visiter le Sacro Monte Madonna del Sasso et d'en faire le départ de vos promenades merveilleuses autour de Locarno

LOCARNO'S HISTORICAL CABLE CAR...

your most comfortable and romantic option to visit the Sacro Monte Madonna del Sasso and the starting-point for mesmerizing excursions into the hilly mountains of Locarno.

Ogni / Alle / Toutes les / Every 15 minuti

www.funicolarelocarno.ch - info@funicolarelocarno.ch

La tipografia **effe51** di Locarno pubblica per il ventinovesimo anno una guida pratica degli esercizi pubblici della regione. Con questo opuscolo intendiamo orientare l'ospite sulle diverse possibilità offerte dalla nostra regione nella varietà dei ristoranti, grotti e bar. Abbiamo elencato i ritrovi della regione raggruppandoli in un indice generale alfabetico. I ristoranti ed i grotti si sono autoclassificati con valori che vanno da un massimo di 5 ad un minimo di 1 forchetta. Nel settore della ristorazione la nostra regione è unica per la varietà dell'offerta, per la qualità dei servizi prestati e per l'eccellente rapporto fra prezzo e prestazioni. Siamo grati a quanti ci hanno incoraggiati in questo sforzo editoriale e particolarmente ai soci ed agli inserzionisti che aderendo a questa nostra iniziativa ne hanno resa possibile la realizzazione. Ringraziamo già sin d'ora i lettori che ci scriveranno per segnalarci eventuali correzioni o per darci qualche gradito consiglio.

Buon appetito e buon divertimento.

Die Druckerei **effe51** in Locarno veröffentlicht zum neunundzwanzigsten Mal wieder einen praktischen Führer der Gaststätten in der Region. Mit diesem Führer wollen wir den Gast über das vielfältige Angebot in Restaurants, Grotti und Bars unserer Region informieren. Dem alphabetisch geordneten Gesamtverzeichnis folgen gebietsweise aufgeteilte Angaben, die dem Gast das Auffinden des passenden Lokals erleichtern. Die Restaurants und Grotti haben sich selbst eingestuft, und zwar nach einer Skala, die von einem Maximum von 5 bis zu einem Minimum von 1 Gabeln reicht. Das hiesige Gastgewerbe ist aussergewöhnlich vielfältig und besticht durch ausgezeichnete Dienstleistungen und durch ein gutes Verhältnis zwischen Qualität und Preis. Wir sind allen dankbar, die uns zu dieser Publikation ermutigt haben, vor allem den Mitgliedern, deren Mitwirkung die Realisation überhaupt ermöglicht hat. Zum Voraus danken möchten wir auch den Lesern und sie auffordern, uns ihre allfälligen Reklamationen oder Anregungen mitzuteilen.

Guten Appetit und viel Vergnügen.



Events 2023

26–28.05
**Festival Artisti
di strada**
Ascona

26–29.05
**Yuh
Beachmasters**
Locarno

03–04.06
**Migros Hiking
Sounds**
Cardada

10.06
Notte Bianca
Locarno

22.06–01.07
JazzAscona

02–18.07
**Festival
Organistico**
Magadino

06–08.07
Luci e Ombre
Locarno/Muralto

07.07–03.08
**Vallemaggia
Magic Blues**

13–23.07
Moon&Stars
Locarno

02–12.08
**Locarno Film
Festival**

05.08
**Verzasca
Country Festival**
Sonogno

01–03.09
**Ascona Polo
Cup**

02–03.09
**Triathlon
Locarno**

05.09–17.10
**Settimane
Musicali
di Ascona**
Ascona/Locarno

07–10.09
**Longines CSI
Ascona**

08–10.09
**City
of Guitars**
Locarno

12.09–24.10
**Autunno
Gastronomico**
Lago Maggiore
e Valli

07.10/14.10
**Sagra
d'Autunno
e Festa
delle Castagne**
Ascona

08.10
**Coop Familien-
wanderung**
Vallemaggia

14–15.10
**Ascona–
Locarno Run**

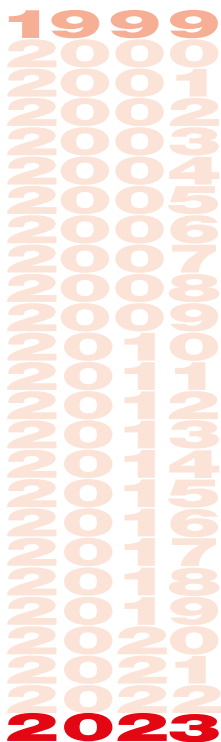
11.2023–01.2024
Locarno on Ice

TELEFONI UTILI / WICHTIGE TELEFONNUMMER

112	Servizio emergenze europeo / Europäische notdienst
1818	Informazioni / Informationen
117	Polizia chiamata di soccorso / Polizei
118	Pompieri / Feuerwehr
140	TCS Soccorso stradale / Strassenhilfe
0446288899	ACS Soccorso stradale / Strassenhilfe
1414	Rega
143	Telefono amico / Dargebotene Hand
144	Autolettiga Ascona-Locarno / Krankenwagen
145	Casi urgenti intossicazione Dringende vergiftungsfälle
147	Linea per bambini e giovani Hilfe für Kinder und Jugendliche
162	Previsioni del tempo / Wetterprognose
163	Stato delle strade / Strassenzustand
0918001828	Servizio guardia medica / Arzt
0918114111	Ospedale regionale di Locarno, La Carità / Spital
0917564111	Clinica Santa Chiara, Locarno / Klinik
0900989900	Farmacia urgenza / Not Apotheke
0917431020	Dentisti urgenza / Not Zahnarzt
0917563311	Polizia comunale Locarno / Gemeinde Polizei
0918161011	Polizia cantonale Locarno / Kanton Polizei
0917563327	Oggetti smarriti Locarno / Fundbüro
0917868010	Dogana Brissago / Grenze
0917941130	Dogana Dirinella / Grenze
0917981116	Dogana Camedo / Grenze
0848091091	Lago Maggiore Turismo
0917951866	Gambarogno Turismo
0917451661	Tenero Turismo
0917531885	Vallemaggia Turismo
0918257056	Ticino Turismo

effe51

tipografia • studio grafico



creazione

progettazione
esecuzione grafica
marketing
fotografie



stampa

prospetti
stampati commerciali
manifesti
stampa digitale



contatti

tel. 091 840 93 00
effe51riazzino@gmail.com
tipografiabassi@gmail.com



indirizzo

via in selva 10
CH 6600 Locarno
ticino svizzera



KLEINE SPRACHHILFE... PICCOLO AIUTO...

Guten Tag	Buon giorno
Guten Abend	Buona sera
Aufwiedersehen	Arrivederci
Bitte	Per favore
Danke	Grazie
Wo ist ...	Dove è ...
Was bedeutet das?	Cosa vuole dire questo?
Wieviel macht das?	Quanto fa?
Kellner	Cameriere
Ich möchte ...	Vorrei ...
Ich verstehe das nicht	Non capisco
Wann machen sie auf?	Quando apre?
Wie spät ist es?	Che ora è?
Wo ist die Toilette?	Dove è la toilette?
Können sie mir bitte helfen?	Mi può aiutare?
Salat	Insalata
Fleisch	Carne
Fisch	Pesce
Salz	Sale
Pfeffer	Pepe
Öl	Olio
Essig	Aceto
Weisswein	Vino bianco
Rotwein	Vino rosso
Wasser	Acqua
Glas	Bicchiere
Flasche	Bottiglia
Brot	Pane
Bestellen	Comandare
Wann fährt das nächste Zug/Bus/Flug?	A che ora parte il prossimo treno/bus/aereo?
Ich mochte Reservieren	Vorrei riservare
Können sie mir einen Taxi bestellen?	Mi può chiamare un taxi?
Gestern/Heute/Morgen	Ieri/oggi/domani
Gut/Schlecht	Buono/cattivo
Gross/Klein	Grande/piccolo
Billig/Teuer	Economico/caro



ASSICONSULENZE
BROKER ASSICURATIVO

**Consulenza e
intermediazione assicurativa**

Via Pentima 2a, Casella Postale 1202 | CH-6596 Gordola
T +41 91 840 99 61 | F +41 91 840 99 62
info@assiconsulenze.ch | assiconsulenze.ch

Michel Maconi

Condirettore
Esperto in assicurazioni
No registro FINMA 26267

M +41 79 784 09 23
T +41 91 745 33 31
michel.maconi@assiconsulenze.ch



BAVARIA
YACHTS

PRINCESS

Greenline
The Hybrid.

JEANNEAU

sesta
marine

COBALT BOAT SEALINE **GRANDEZZA** GALEON



boatscharter Lago Maggiore

 **CANTIERE NAUTICO
BRUSA**

+41 (0)91 792 19 46
www.nauticabrusa.ch
info@nauticabrusa.ch


boatscharter-locarno.ch

+41 (0)91 859 04 70
www.boatscharter-locarno.ch
info@boatscharter-locarno.ch

Cantieri Nautico Brusa · via al Pizzante 11, CH-6595 Riazzino

Ristoranti - Restaurants			Pag
Ascona			
Aerodromo da Nani	6612 Ascona	4	42
Albarella	6612 Ascona	4	42
Al Lago	6612 Ascona	4	42
Antica Posta	6612 Ascona	4	43
Antico Ristorante Borromeo	6612 Ascona	3	43
Arcadia Albergo	6612 Ascona	3	43
Asia	6612 Ascona	4	45
Bucadiciannove	6612 Ascona	4	45
Casa Berno	6612 Ascona	3	45
Collinetta	6612 Ascona	4	46
Cortile Bar Pizzeria	6612 Ascona	3	46
Da Capo	6612 Ascona	3	46
Da Ketty & Tommy Carcani	6612 Ascona	3	47
Da Ketty & Tommy Ticino	6612 Ascona	3	47
Da Gina	6612 Ascona	4	48
Degli Angioli La Stalla	6612 Ascona	3	48
Delta Beach Lounge	6612 Ascona	3	48
Easy	6612 Ascona	4	49
Enoteca La Cambüsa	6612 Ascona	2	49
Hotel Mulino	6612 Ascona	2	50
Il Barone	6612 Ascona	4	50
Klingler's Ascona	6612 Ascona	4	50
La Cupola	6612 Ascona	4	51
La Curt Bandida	6612 Ascona	3	51
Locanda Barbarossa	6612 Ascona	5	51
Monte Carlo Living	6612 Ascona	4	53
Osteria Ascona	6612 Ascona	3	53
Osteria Nostrana	6612 Ascona	2	53
Papa Joe's	6612 Ascona	2	54
Riva	6612 Ascona	4	55
Salotto 1962	6612 Ascona	3	55
Seven	6612 Ascona	5	55
Take Eat Easy	6612 Ascona	2	58
Ticinella	6612 Ascona	3	58
Vela Bianca	6612 Ascona	3	58

Bar			Pag
Ascona			
Bar Battello	6612 Ascona	2	59
Club Seventy7	6612 Ascona		59
Sea Lounge	6612 Ascona		59

enjoy.
your
summer

enjoy.swiss




MOVIE


 campo
felice

 il barone

 rotonda

Ristoranti - Restaurants			Pag
Brissago			
Gabietta	6614 Brissago	2	63
Osteria Boato by Ketty e Tommy	6614 Brissago	4	63

Grotti			Pag
Brissago			
Osteria Grotto Borei	6614 Brissago	3	63

Ristoranti - Restaurants			Pag
Ronco s./Ascona • Porto Ronco			
Rist. Panoramico La Rocca	6613 Porto Ronco	4	64
Rist. Pizzeria Del Centro	6622 Ronco s./Ascona	3	65
Ronco	6622 Ronco s./Ascona	4	65
Rivalago	6613 Porto Ronco	3	65

Ristoranti - Restaurants			Pag
Losone			
Centrale	6616 Losone	4	66
Contrattempi	6616 Losone	3	66
Grotto Broggin	6616 Losone	3	67
Osteria dell'Enoteca	6616 Losone	4	67
Osteria Losone da Alex	6616 Losone	2	68
Patrizietta	6616 Losone	3	68
Pinoja	6616 Losone	3	68
San Giorgio	6616 Losone	2	69

Grotti			Pag
Arcegn			
Al Grotto Mulin di Ciöss da Simon	6618 Arcegn	2	69
Grotto La Risata	6618 Arcegn	2	69

Ristoranti - Restaurants			Pag
Locarno • Solduno			
Altulipanobianco	6600 Locarno	4	73
Bianco Rosso	6600 Locarno	3	73
Blu Restaurant & Lounge	6600 Locarno	3	73
Bottega del Vino	6600 Locarno	3	74
Bubo Locarno	6600 Locarno	2	74
Campagna	6600 Locarno	2	74
Cittadella Ristorante Garni	6600 Locarno	4	75
Costa Azzurra	6600 Locarno Solduno	4	75



Temporary exhibitions of Swiss and foreign artists in a 18th century historical building.



Museo
Casa Rusca

Piazza S. Antonio
6600 Locarno

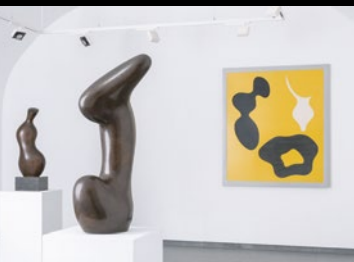


The treasures of Locarno antiquity: the extraordinary exhibition of Roman glass.



Museo
Castello

Via Bartolomeo Rusca 5
6600 Locarno



The collections of the City of Locarno, comprising works by the great Alsatian artist Jean Arp.



Museo
Casorella

Via Bartolomeo Rusca 5
6600 Locarno




Information and Guided Tours:
T +41 91 756 31 70
servizi.culturali@locarno.ch



Città
di Locarno

Dicastero Cultura

Da Larissa	6600 Locarno	3	75
Dell'Angelo	6600 Locarno	3	76
Fiorentina	6600 Locarno	3	76
Gin8 La Gintoneria	6600 Locarno	3	76
Isolino Ristorante Wine Bar	6600 Locarno	3	77
L'Atelier	6600 Locarno	2	77
La Chiesa	6605 Locarno Monti	5	77
La Fontana	6600 Locarno	4	80
La Pergola di Napoleone	6600 Locarno	2	80
La Rinascente	6600 Locarno	4	80
La Tavernetta	6600 Locarno	3	81
Locanda Locarnese	6600 Locarno	4	81
Lungolago	6600 Locarno	3	81
Negromante	6600 Locarno	3	82
Osteria Pozzo	6600 Locarno	3	82
Panorama	6600 Locarno	2	82
Perbacco	6600 Locarno	3	83
Portico	6600 Locarno	3	83
Reginetta	6600 Locarno	4	83
Sport Café Locarno	6600 Locarno	3	84
Stella	6600 Locarno	2	84
Svizzero	6600 Locarno	3	84

Bar			Pag
Locarno • Solduno			
Barbacan	6600 Locarno Solduno	1	85
Caffè Marnin	6600 Locarno	2	85

Ristoranti - Restaurants			Pag
Muralto • Minusio			
Centrale	6648 Minusio	2	87
Giardino Lago	6648 Minusio	4	87
L'Approdo di Mappo	6648 Minusio	3	87
La Tegola	6600 Muralto	3	88
Mama Mia	6600 Muralto-Locarno	3	88
Old Wild West	6600 Muralto	2	88
Osteria del Centenario	6600 Muralto	4	89
Sensi	6600 Muralto	4	89
Trattoria del Lago	6600 Muralto	2	91
Vivo Bistrò	6600 Muralto	2	91

Grotti			Pag
Brione s./Minusio			
Grotto al Ritrovo dai Fusetti	6645 Brione s./M (Val Resa)	3	91

Ristoranti - Restaurants • Vallemaggia**Avegno • Gordevio • Maggia****Someo • Cevio • Robiei****Pag**

Alzasca da Monica	6674 Someo	2	94
Bella Riva	6672 Gordevio	2	94
Della Posta di Samantha Detta	6675 Cevio	2	95
Mare e Monti	6673 Maggia	2	95
Quadrifoglio	6673 Maggia	3	95
Robiei Albergo	6690 Robiei	2	97

Grotti • Vallemaggia**Avegno****Pag**

Grotto Al Bosco	6670 Avegno	3	97
-----------------	-------------	---	----

Ristoranti - Restaurants • Centovalli**Ponte Brolla • Tegna • Cavigliano****Intragna • Palagnedra Bordei****Pag**

Al Castagneto	6652 Tegna	3	100
Alla Cantina	6652 Tegna	3	100
Bellavista	6654 Cavigliano	3	101
Da Enzo	6652 Ponte Brolla	4	101
Della Stazione	6652 Tegna	3	101
Osteria Bordei	6657 Palagnedra Bordei	2	102
Stazione	6655 Intragna	4	102
T3e Terre	6652 Tegna	4	103

Grotti • Centovalli**Ponte Brolla****Pag**

Grotto America	6652 Ponte Brolla	2	103
----------------	-------------------	---	-----

Ristoranti - Restaurants • Valle Onsernone**Comologno****Pag**

Osteria al Palazign	6663 Comologno	2	105
---------------------	----------------	---	-----

Ristoranti - Restaurants**Tenero • Contra • Gordola • Riazzino****Cugnasco • Agarone • Gudo****Pag**

Aeroporto	6596 Gordola	3	108
Agriturismo Pian Marnino	6515 Gudo	2	108
Al Fienile (Camping Miralago)	6598 Tenero-Contra	2	108
Campo Felice	6598 Tenero	3	109
Del Ponte da Mirko	6516 Cugnasco	3	109
Empire	6598 Tenero-Contra	3	109

BORGOMASCO DIASCONA



CITY OF NEW ORLEANS

Repubblica e Cantone Ticino
DECS

SWISSLOS



ASCONA
LOCARNO

NEW
ORLEANS
& COMPANY

HotellerieSuisse
Ticino
Sopraceneri

BancaStato

JAZZ ASCONA

JUNE 22 → JULY 01 2023

FREE ENTRY | JAZZASCONA.CH

Ferriroli Osteria Enoteca	6646 Contra	3	110
Gnesa	6596 Gordola	3	110
Grotto Agarone	6597 Agarone	3	110
Ilventiventidue	6596 Gordola	2	111
Lago Maggiore	6598 Tenero	4	111
Lido Mappo	6598 Tenero	2	111
Rotonda	6596 Gordola	3	113
San Bernardo	6646 Contra	3	113
Tamaro	6598 Tenero	2	113

**Ristoranti - Restaurants • Valle Verzasca
Lavertezzo • Vogorno • Sonogno**



Pag

Al Lago	6632 Vogorno	3	116
Alpino	6637 Sonogno	2	117
Osteria Vittoria	6633 Lavertezzo	2	117
Pizzo Vogorno	6632 Vogorno	3	117

**Ristoranti - Restaurants
Contone • Quartino • Vira Gambarogno
San Nazzaro • Vairano • Cadenazzo**



Pag

Agriturismo La Vigna	6593 Cadenazzo	3	120
Bellavista	6574 Vira Gambarogno	3	120
La Baita	6573 Magadino	2	120
La Campagnola	6575 San Nazzaro Vairano	3	121
La Sosta dei Golosi	6594 Contone	3	121
La Strega	6572 Quartino	2	121
Missultin Slow Lake Cuisine	6574 Vira Gambarogno	4	122
Nuova Pergola	6572 Quartino	2	123
Osteria Bisnona	6594 Contone	4	123
Osteria dal Paes	6572 Quartino	3	123



RAIFFEISEN

Stefano Invernizzi,
Banca Raiffeisen
Locarno

Stefano Mazzi,
Banca Raiffeisen
Losone Pedemonte Vallemaggia

Neva Ferroni,
Banca Raiffeisen
Piano di Magadino

○ Sportivi per passione

📍 Consulenti patrimoniali di prim'ordine

La mia Banca con cui investo in modo sostenibile.
Con una vasta esperienza e la giusta soluzione d'investimento.

RAIFFEISEN raiffeisen.ch

Raiffeisen Locarno - Piazza Muraccio 6 - 6600 Locarno

Telefono 091 756 10 70 - www.raiffeisen.ch/locarno

Locarno - Minusio - Muralto - Solduno

Raiffeisen Losone Pedemonte Vallemaggia - Al Croséll 4, 6673 Maggia

Telefono 091 759 02 50 - www.raiffeisen.ch/losonepedemontevallemaggia

Ascona - Brissago - Cevio - Intragna - Losone - Maggia - Verscio

Raiffeisen Piano di Magadino - Via San Gottardo 67 6596 Gordola

Telefono 091 735 12 12 - www.raiffeisen.ch/pianodimagadino

Cadenazzo - Cugnasco - Gordola - Magadino



IMPIANTI SANITARI · RISCALDAMENTO

ENERGIE RINNOVABILI

VENTILAZIONE · CLIMATIZZAZIONE

SERVIZIO RIPARAZIONI

dal 1980

Via F. Caponelli 19 · 6600 Locarno

091 751 56 87

www.garlandini.ch · info@garlandini.ch

78^{esima}
edizione

Settimane musicali Ascona

5 settembre
– 17 ottobre
2023

Con
Martha Argerich,
Francesco Piemontesi,
Augustin Hadelich, Isabelle
Faust, Orchestra della Svizzera
italiana, Paavo Järvi,
Tonhalle Orchester Zürich,
Kammerphilharmonie Bremen
e tanti altri...

Seguiteci su
www.settimane-musicali.ch



Your four seasons outdoor destination

ascona-locarno.com/outdoor



tipografia bassi locarno

6600 locarno, via in selva 10

tel. 091 751 61 71

tipografiabassi@gmail.com

www.geekvision.ch

Geekvision

comunicazione visiva e stampa

tel. 091 751 04 06

info@geekvision.ch

www.geekvision.ch

effe51

tipografia studio grafico

tel. 091 840 93 00

effe51riazzino@gmail.com

www.geekvision.ch

i nostri prodotti:

volantini • prospetti • lettere • biglietti
cartoline • blocchi • riviste • libri • buste
calendari • autocollanti • manifesti • quadri
creazione e progettazione grafica pubblicitaria
logotipi • fotografie • guida e rassegna
gastronomica • vademecum • film festival
traveller's guide • cartina sentieri • striscioni
e banners • cartelli • bandiere decorazione
veicoli e vetrine • tessere con o senza
banda magnetica • spille e calamite
insegne e tutto per la ristorazione
t-shirts e felpe • articoli promozionali



ROLLADEN
SERVICE SA

Dir. Mauro Gaggetta

Via alle Vigne 18

CH-6604 Locarno

Tel. 091 751 46 36

Fax 091 751 98 65

info@rolladen-service.ch

- Rolladen in alluminio e legno
- Lamelle alla veneziana
- Tende da sole
- Tende verticali per ufficio
- Porte garage e automatismi
- Vetri isolanti
- Finestre legno e alluminio
- Gelsie in alluminio



Torrefazione Caffè Carlito
Zona industriale Zandone
Via Rongia 14
6616 Losone
tel. 091 791 22 26
fax 091 791 01 90
info@caffecarlito.ch
www.caffecarlito.ch





VADEMECUM

LAGO MAGGIORE E VALLI



46° EDIZIONE EDITION AUSGABE

Produced by tipografia bassi locarno

Aderite al Vademecum 2024

30'000 copie

distribuite gratuitamente

tutto l'anno



FIDUCIARIA FERRO SA
servizi commerciali e immobiliari SVIT TICINO

"Ogni forza è debole, se non è unita alle altre."

SERVIZI FIDUCIARI

SERVIZI

SERVIZI IMMOBILIARI

SEDI

RIAZZINO

Tel. 091 859 00 66

PARADISO

Tel. 091 922 82 64

GORDOLA

Tel. 091 859 00 66

info@fiduciariaferro.ch - www.fiduciariaferro.ch

Chocolat 
Stella
dal 1928

Le Botteghe del cioccolato

swisschocolate.ch



produzione e vendita al dettaglio
di cioccolato svizzero

Via alle Gerre 28
6512 Giubiasco

Stazione FFS Bellinzona
6500 Bellinzona



+41 91 857 01 41

negozi.stella@swisschocolate.ch

CIOCCOLATO CONTRO LO STRESS

Il cioccolato oltre ad essere un piacere per il palato è anche una medicina e un trattamento efficace contro lo stress emotivo. Negli esperimenti su esseri umani è stato scoperto che mangiando circa 30-40 grammi di cioccolato fondente al giorno, per due settimane si ha una riduzione degli ormoni dello stress e ciò allevia l'ansia e le persone si sentono più rilassate. Una piccola quantità di cioccolato, è sufficiente a modificare il metabolismo anomalo, questo effetto è dovuto all'insieme di sostanze utili contenute nei semi del cacao, in particolare antiossidanti. Il cioccolato fondente rappresenta una delle più generose fonti alimentari di flavonoidi, antiossidanti presenti negli alimenti, come il tè, il vino rosso, gli agrumi e i frutti di bosco. Maggiore è la percentuale di cacao e tanto superiore è la presenza di flavonoidi. Questi antiossidanti naturali limitano gli effetti negativi del colesterolo. I flavonoidi proteggono le arterie dai danni dell'arteriosclerosi e prevengono malattie cardiovascolari come l'infarto e l'ictus. Il consumo quotidiano di piccole quantità di cioccolato fondente è in grado di abbassare la pressione arteriosa. Il cioccolato è un alimento derivato dai semi della pianta di cacao. È preparato a partire dal burro di cacao con aggiunta di polvere di semi di cacao, zucchero e altri ingredienti, quali il latte, le mandorle, le nocciole. Il cacao nella lingua che parlavano gli olmechi attorno al 1000 a.c. si pronunciava kakawa. Presso i maya il cioccolato veniva chiamato "cibo degli Dei", e il suo consumo era riservato solo ad alcune classi della popolazione (sovrani, nobili e guerrieri). La pianta del cacao ha origini antichissime, si presume che fosse presente più di 6000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i maya solo intorno al 1000 a.c. Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatàn, il Chapas e la costa pacifica del Guatemala furono le prime a vedere l'inizio della storia del cacao. Il cacao veniva consumato dall'élite durante le cerimonie importanti, offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinità. Oltre a un impiego cerimoniale, nelle Americhe il cioccolato veniva consumato come bevanda, spesso aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe. I semi di cacao erano usati come moneta di scambio, nel tesoro dell'imperatore Montezuma se ne trovarono quasi un miliardo. Nel 1502 Cristoforo Colombo durante il suo quarto viaggio sbarca in Honduras dove ha l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao; al ritorno, porta con se alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando e Isabella di Spagna. Il primo carico documentato di cioccolato verso l'Europa a scopo commerciale viaggiò su una nave da Veracruz a Siviglia nel 1585. Per tutto il cinquecento il cioccolato rimase un'esclusiva della Spagna. Nel seicento, il cacao arriva in Toscana per merito del commerciante di Firenze Francesco d'Antonio Carletti. Nel 1606 il cioccolato veniva prodotto in Italia nelle città di Firenze, Venezia e Torino. Alla fine del XVIII secolo il primo cioccolatino da salotto, come lo conosciamo oggi, fu inventato a Torino da Doret. Nel 1879 Rudolph Lindt infine inventò il processo chiamato concaggio, che consiste nel mantenere a lungo rimescolando il cioccolato fuso per assicurarsi che la miscelazione sia omogenea.



Luca Coiffure 

Via Bramantino
6600 Locarno
Tel. 091 751 50 46
Tel. + Fax 091 752 26 32

 **ASCONA
LOCARNO**

I sapori della Tradizione



MARNIN[®]
PASTICCERIA
Locarno - Ascona

www.marnin.ch

SCHOKOLADE GEGEN STRESS

Schokolade ist nicht bloß eine Gaumenfreude, sondern auch eine Medizin und ein wirkungsvolles Mittel gegen emotionellen Stress. Versuche führten zur Entdeckung, dass ca. 30-40 Gramm schwarze Schokolade pro Tag innerhalb zweier Wochen die Stresshormone reduzieren, was die Beklemmung mindert und zu Entspannung führt. Eine kleine Menge Schokolade reicht bereits aus, um einen anomalen Stoffwechsel zu verändern, ein Effekt der Gesamtheit der in der Kakaobohne enthaltenen nützlichen Substanzen, vor allem der Antioxidantien. Schwarze Schokolade ist eine der reichsten Nahrungsquellen von Flavonoiden, in Lebensmitteln wie Tee, Rotwein, Zitrusfrüchten und Waldbeeren enthaltene Antioxidantien. Je höher der Kakaogehalt desto mehr Flavonoide sind vorhanden. Diese natürlichen Antioxidantien halten die negativen Auswirkungen des Cholesterols in Grenzen. Flavonoide schützen die Arterien vor Schäden durch Arteriosklerose und beugen Gefäßkrankheiten wie Infarkt und Hirnschlag vor. Tägliche Einnahme kleiner Mengen schwarzer Schokolade vermag den Arteriendruck zu senken. Schokolade ist ein aus den Samen der Kakaopflanze gewonnenes Nahrungsmittel. Zubereitet wird sie aus Kakaobutter, Kakaobohnenpulver, Zucker und weiteren Zutaten wie Milch, Mandeln, Haselnüssen. Um das Jahr 1'000 wurde Kakao von den Olmeken in ihrer damaligen Sprache "Kakawa" ausgesprochen. Die Maya nannten die Schokolade "Götterspeise", Deren Genuss der Bevölkerungsschicht der Herrscher, des Adels und der Krieger vorbehalten war. Die Kakaopflanze stammt aus Urzeiten. Am Amazonas und im Orinoco war sie vermutlich bereits vor über 6'000 Jahren vorhanden. Als erste begannen die Bauern der Maya um 1'000 v. Chr. dann mit dem Anbau der Pflanze. Im Gebiet zwischen der Halbinsel Yukatan, dem Chapas und der Pazifikküste Guatemalas nahm die Geschichte des Kakaos ihren Anfang. Zusammen mit Weihrauch diente er der Elite während wichtigen Zeremonien als Opfergabe an die Götter. Außerdem wurde er als Getränk konsumiert, oftmals mit Vanille, Chili-Schoten und Pfeffer gewürzt. Zum Einsatz kamen Kakaosamen auch als Wechselgeld. Im Schatz des Kaisers Montezuma fand sich fast eine Milliarde davon. Während seiner vierten Reise 1502 landete Christoph Columbus in Honduras, wo er Gelegenheit hatte, ein Getränk auf Kakaobasis zu kosten. Auf die Rückreise nahm er einige Kakaobohnen mit, um sie Ferdinand und Isabella zu zeigen. Die erste dokumentierte kommerzielle Ladung Schokolade für Europa gelangte 1585 von Veracruz nach Sevilla. Das ganze 16. Jahrhundert über blieb Schokolade eine spanische Exklusivität. Im 17. Jahrhundert erreicht sie dank des florentinischen Handelsmannes Francesco d'Antonio Carletti die Toscana. 1606 wurde Schokolade in den italienischen Städten Florenz, Venedig und Turin hergestellt. Die erste Praline wie wir sie heute kennen kreierte Doret Ende 18. Jahrhunderts in Turin. Schließlich erfand Rudolph Lindt 1879 das Kongieren, ein Prozess, der durch andauerndes Durchmischen die Schokolade lange geschmolzen hält, um eine homogene Mischung zu erzielen.



24° Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli 12.09 - 24.10.2023

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli
Automne Gastronomique Lago Maggiore e Valli

www.ascona-locarno.com

produced by

e+ffe51

 **ASCONA
LOCARNO**

24° Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli

Quando gli alberi cominciano a colorarsi e il profumo di caldarroste invade le strade, le cucine della regione Ascona-Locarno si preparano a offrire prelibatezze a pieno ritmo. L'autunno offre una vasta scelta di prodotti locali, che nei ristoranti e nei grotti della regione vengono trasformati in piatti deliziosi. E in questo periodo, grazie alle settimane culinarie dell'Autunno Gastronomico, giunte quest'anno alla loro ventiquattresima edizione, le pentole sfrigolano per preparare piatti tradizionali a base di ingredienti freschi provenienti dai nostri boschi e dalle nostre valli. Nato dalla collaborazione tra la tipografia effe51 di Locarno e Ascona-Locarno Turismo, l'Autunno Gastronomico coinvolge circa 50 ristoranti e una vasta gamma di specialità. Ti è venuta l'acquolina in bocca? Partecipa al concorso, puoi vincere un buono per una cena per 2 persone del valore di CHF 200.-. Il programma intero della rassegna sarà disponibile su www.ascona-locarno.com a partire dalla fine di luglio. Buon appetito!

24° Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli

Wenn sich die Bäume zu färben beginnen, die Sicht klar wird und der Duft von heissen Marroni durch die Gassen zieht, fangen die Küchen in der Region Ascona-Locarno so richtig an auf Hochtouren zu laufen. Der Herbst bietet eine riesen Auswahl an lokalen Produkten die in den Restaurants und Grotti der Region zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden. Bereits zum 24. Mal brutzeln in den Töpfen traditionelle Speisen aus frischen Zutaten aus den umliegenden Wäldern und Tälern. Während den kulinarischen Herbstwochen "Autunno Gastronomico", die in Zusammenarbeit zwischen der Druckerei effe51 von Locarno und Ascona-Locarno Tourismus entstanden sind, können in über 50 Restaurants verschiedenste saisonale Spezialitäten gekostet werden. Lläuft Ihnen bereits das Wasser im Mund zusammen? Machen Sie beim Wettbewerb mit und gewinnen Sie einen der Gutscheine für ein Nachtessen zu zweit im Wert von je CHF 200.-. Ab Ende Juli ist das gesamte Programm auf www.ascona-locarno.com ersichtlich. Guten Appetit!

filomarino

CHIAVI • SERRATURE • SICUREZZA



Via Balestra 8 - 6600 Locarno

dormakaba

gelateria da Pippo

vicolo sacchetti 5

6612 Ascona

tel. +41 79 831 78 47

aperto dalle 11.00 - 23.00



**Ringraziamo
tutti gli sponsor che
con la loro adesione
permettono
la realizzazione
della Guida Gastronomica
del Lago Maggiore
e valli**

tipografia effe51 locarno

Organizzazione turistica

Lago Maggiore e Valli

Ristorante La Tegola

Lungolago, P.za Burbaglio, 6600 Muralto
Tel. 091 743 71 21
www.ristorantelattegola.ch

Specialità invernale: bollito misto tutti i giovedì
mezzogiorno e sera (14 qualità di carne direttamente
dal carrello) a volontà. Riservazione gradita

Filetti diversi alla pioda - Pizza dalle 11.30 alle 22.00
Cucina mediterranea e regionale





Guida gastronomica Bellinzona e 3 Valli Grigioni italiano

Gastronomischer Reiseführer

Ristoranti - Grotti - Bar - Club 2023/2024

Produced by

e+fe51



guida gastronomica
bellinzona 3 valli
grigioni italiano

Save money during your stay!



Scarica ora l'app!
Laden Sie jetzt die App herunter!
Téléchargez l'appli maintenant!
Download our app!

Available on Google Play and App Store
Info: ascona-locarno.com/app

The logo for Ascona Locarno, featuring a stylized sun icon and the text 'ASCONA LOCARNO' in a bold, sans-serif font.

ASCONA
LOCARNO

Ascona-Locarno Tourist Office

Tel. +41 (0)848 091 091
info@ascona-locarno.com
www.ascona-locarno.com

Information Desks

Ascona, Viale Papio 5
Avegno, Centro Punto Valle, Via Vallemaggia 10
Brissago, Via Leoncavallo 25
Locarno-Muralto, Stazione FFS/SBB/CFF
Tenero, Via Brere 3a
Vira Gambarogno, Via Cantonale 29

Orari d'apertura / Öffnungszeiten

www.ascona-locarno.com/infodesk

Un grazie particolare agli inserzionisti ed esercizi pubblici che con la loro adesione hanno permesso la realizzazione di questa utile e pratica Guida Gastronomica del Lago Maggiore. Stampata ogni anno in 30'000 esemplari dalla tipografia **effe51** di Locarno viene distribuita gratuitamente agli enti turistici, campeggi, alberghi del Lago Maggiore ed a tutti coloro che ne fanno richiesta. A loro vada l'augurio che possa contribuire a realizzare un anno pieno di successo e soddisfazioni.

Besonderer Dank geht an Inserenten, Hotel- und Restaurantbesitzer. Ihre Unterstützung hat diesen umfassenden Führer durch die feinsten Gaststätten rund um den Lago Maggiore erst möglich gemacht. Jedes Jahr werden davon 30'000 Ex. gedruckt von der Druckerei **effe51** Locarno und gratis an Verkehrsbüros, Zeltplätze und Hotels am Lago Maggiore abgegeben. Wir wünschen allen Beteiligten, dass er zu einem guten und erfolgreichen Jahr beitragen möge!



La Tipografia Effe51 declina ogni responsabilità per i dati forniti.

Die Druckerei Effe51 lehnt jede Verantwortung für die gelieferten Angaben ab.

**GUIDA DEI RISTORANTI • GROTTI • BAR
DEL LAGO MAGGIORE E VALLI**

Proprietà e diritti: Flavio Bassi - **effe51**locarno +41 (0)91 8409300



RASA

Minuscolo villaggio posto su un magnifico terrazzo naturale, circondato da vasti pascoli e fitti boschi. Un vero gioiello, raggiungibile unicamente a piedi o con la funivia.

Winziges, auf einer Naturterrasse gelegenes Dorf, umgeben von ausgedehnten Weiden und dichten Wäldern. Ein echtes Kleinod, erreichbar nur zu Fuss oder mit der Seilbahn.

TEATRO DIMITRI, VERSCIO

Teatro di fama internazionale, con un programma di spettacoli ricco e variegato. Annessi al teatro, il museo comico e la scuola universitaria professionale di teatro di movimento.

Theater von internationalem Ruf und mit einem reichen, vielfältigen Programm. Dem Theater angegliedert sind das Museum für Komik sowie die Universitäre Berufsschule für Bewegungstheater.

CAMPANILE, INTRAGNA

Situato nel cuore del paese, è il più alto campanile del Ticino (65 metri d'altezza). Terminato di costruire nel 1775, in pietra viva, è dotato di un concerto di 6 campane.

Mitten im Dorf steht der höchste Kirchturm des Tessins (65 m hoch). Errichtet in Naturstein, wurde er 1775 fertiggestellt und mit 6 klingvollen Glocken ausgestattet.

CHIESA S. MICHELE, PALAGNEDRA

Nella chiesa parrocchiale, risalente al 1200 ca., si conservano gli affreschi quattrocenteschi di Antonio da Tradate. Chiesa iscritta quale monumento nazionale.

In der aus dem Jahr 1200 stammenden Pfarrkirche befinden sich die Fresken aus dem 15. Jahrhundert des Künstlers Antonio da Tradate. Die Kirche gilt als Nationalmonument.

ORRIDO, PONTE BROLLA

Spettacolari gole tra le quali scorrono le vorticose acque del fiume Maggia. Luogo suggestivo, dalla natura dura e selvaggia. Vista la pericolosità, la balneazione è vietata.

Imposante Schluchten, zwischen denen die turbulenten Wasser des Flusses Maggia fließen. Der Ort fasziniert durch die Härte und Wildheit der Natur. Angesichts der Gefahren ist Baden verboten.

Brissago

Valle Onsernone

Isole di Brissago

Vallemaggia

Porto Ronco

Centovalli

Ronco s.Ascona

Ascona

Locarno



Panoramica M. Tognola



Lago Maggiore

**Delta
Maggia**

Vira Gambarogno

Muralto

Valle Verzasca

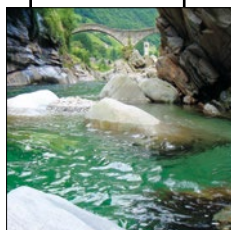
Gudo

Minusio

Riazzino

Tenero

Gordola



Bolle di Magadino

**Aeroporto
Locarno**

Delta Ticino



ASCONA

ASCONA

Situata in una splendida e soleggiata baia del Lago Maggiore, Ascona è una delle mete turistiche più amate ed esclusive della Svizzera. Qui si trova tutto quanto si può desiderare per trascorrere, al riparo da clamori ed occhi indiscreti, un tranquillo soggiorno da “vip”: alcuni fra i più rinomati alberghi della Svizzera, uno stupendo golf di 18 buche, eleganti boutique per lo shopping, un grande ed invitante Lido, ristoranti gastronomici, magnifiche passeggiate nel verde e nella tranquillità. Col suo antico borgo, costruito attorno alla cinquecentesca chiesa di San Pietro e Paolo, Ascona ha un fascino tutto particolare: un'intricata rete di vicoli, che ospita negozi di ogni genere, conduce alla piazza, posta direttamente sulle rive del lago. Qui l'orizzonte si apre sul più bel panorama del Lago Maggiore: eccoci sul famoso lungolago di Ascona, con i suoi caffè e i suoi tavolini al sole. Qui si passeggia e si vive all'aperto anche d'inverno. Ascona offre alla sua clientela cosmopolita interessanti musei e gallerie d'arte e un rinomato festival di musica classica.

ASCONA

Ascona liegt in einer prächtigen, sonnigen Bucht des Lago Maggiore und ist eines der beliebtesten, exklusiven Ferienzele der Schweiz. Hier findet man alles, was man sich wünschen kann, um geschützt vor dem Rummel und indiskreten Blicken auch als Vip einen ruhigen Aufenthalt zu geniessen: einige der namhaftesten Hotels der Schweiz, einen wunderbaren Golfplatz mit 18 Holes, elegante Boutiquen für den Einkaufsbummel, ein grosses, einladendes Strandbad, Restaurants von hohem Rang, herrliche Spaziergänge im Grünen. Das alte Ortszentrum schart sich um die Kirche San Pietro e Paolo aus dem 16. Jahrhundert. Ascona hat einen besonderen Reiz: das verzweigte Netz der Gassen, in denen Geschäfte aller Art zu finden sind, führt direkt zur Piazza am Seeufer. Hier geniesst man den schönsten Ausblick des Lago Maggiore: es ist der berühmte Lungolago von Ascona mit seinen Cafés und seinen Tischchen an der Sonne. Hier kann man lustwandeln und auch den Winter im Freien erleben. Willkommen auf der südlichsten und sonnigsten Terrasse der Schweiz! Am Abend wird dieser Balkon von Veranstaltungen aller Art, Märkten und traditionsreichen Festen belebt. Zwischen Juni und Juli dient er als Schauplatz des grössten europäischen Festivals des klassischen Jazz. Kunst und Kultur sind in Ascona zu Hause.



01.01 - 31.12

10.00 - 15.00 / 18.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

Mercoledì - Giovedì mattina

40 50 25.- / 38.- mezzogiorno

AERODROMO

6612 Ascona - Via Aerodromo 3

Tel. 091 791 13 73

info@ristorantedanani.ch

www.ristorantedanani.ch

Camita e Hernani Fernandes

Specialità alla griglia

Scampi del Sudafrica

Galletto "Da Nani"

Raviolone e Foie gras fatti in casa

Chateaubriand

Dessert tutti preparati dallo chef

Presenti sulla Guida Michelin 2022

Chiuso l'ultima settimana di agosto

Chiuso dal 1 al 20 novembre



17.03 - 23.10

07.00 - 23.30

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.00



50 50 25.- / 60.-

ALBARELLA

6612 Ascona - Via Albarella 37

Tel. 091 785 44 08

Fax 091 785 44 00

reservation@ascovilla.ch

www.ascovilla.ch

Margot Faucherre

Immersa in una vegetazione subtropicale
vi viziemo con delizie della nostra carta

Inmitten eines subtropischen Gartens

verwöhnen wir Sie mit feinen Gerichten



15.03 - 31.10

11.00 - 23.00

12.00 - 22.00



40 80 21.- / 32.- mezzogiorno

AL LAGO

c/o Castello Seeschloss

6612 Ascona - Piazza G. Motta

Tel. 091 791 01 61

hotel@castello-seeschloss.ch

www.castello-seeschloss.ch

Famiglie Ris e Heiserer

Oasi verde nel giardino in riva al lago

Cucina mediterranea e specialità di pesce

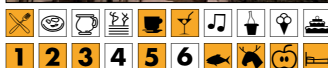
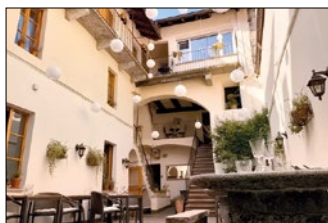
Aperitivi / eventi / matrimoni

Grüne Oase im Schlossgarten mit Seesicht

Mediterrane Küche und Fischspezialitäten

Aperos / Events / Hochzeiten





www.anticaposta.ch

www.anticaposta.ch

www.anticaposta.ch

www.anticaposta.ch

38 42

ANTICA POSTA

BOUTIQUE-HOTEL & RISTORANTE

6612 Ascona - Via Borgo 45

Tel. 091 791 04 26

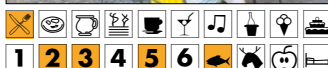
info@anticaposta.ch - www.anticaposta.ch

Patrick Tobler

Il nostro piccolo ma raffinato Boutique Hotel & Ristorante è una casa piena di personalità – per chi ama le cose belle della vita.

Stile, arte e modernità classica caratterizzano l'ambiente. Godetevi l'atmosfera privata

Unser kleines aber feines Boutique-Hotel & Ristorante ist ein Haus voller Persönlichkeit – für Menschen, die es lieben, sich mit den schönen Dingen des Lebens. Stil, Kunst und klassische Moderne prägen das Ambiente



01.02 - 06.01

11.00 - 14.00 / 18.00 - 23.00

12.00 - 13.30 / 18.00 - 21.30

Lunedì / Montag (inverno / Winter)

90 70

ANTICO RISTORANTE

BORROMEO

6612 Ascona - Via Collegio 16

Tel. 091 791 92 81

borromeo.ascona@bluewin.ch

www.antico-borromeo.ch

Bruno e Isolino Iacomini

Nel nucleo storico di Ascona, a soli 2 minuti dall'autostrada e dal lago Cucina italiana e specialità ticinesi in un ambiente accogliente
Splendida terrazza nel giardino
Vicinanza bus



08.04 - 23.10

08.00 - 23.00

18.00 - 21.00

Martedì-mercoledì / Dienstag-Mittwoch

25 25 25.- / 36.-

ARCADIA ALBERGO

6612 Ascona - Via Patrizia 47

Tel. 091 791 10 15

info@arcadia.li

www.arcadia.li

Fam. M. e V. Bolz

Cucina semplice ma gustosa di stagione
Piatto del giorno curato
Terrazza alle Arcate

*Einfache aber schmackhafte saisonale Küche
"Heute"-Tagesteller
Arcadenterrasse*



il Lido

di Ascona



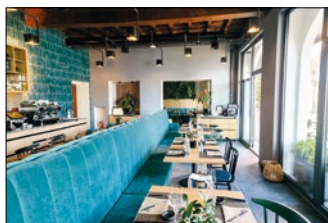
SEVEN
GROUP

il Lido di Ascona

Via Lido 81 - 6612 Ascona

Tel. 091 780 77 78 - lidoascona@seven.ch

seven.ch



- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 48 60 42.-

ASIA

6612 Ascona - Via Moscia 4

Tel. 091 786 96 76

asia@seven.ch - www.seven.ch

Federica Morandini & Team

La nostra carta propone sushi tradizionali o fusion, sashimi, autentici curry thailandesi, dim sum e tanto altro, tutto preparato con la massima cura dai nostri Chef. Tutte le nostre proposte possono essere assaporate nel nostro ristorante o a casa vostra, approfittando del servizio take away

Unsere Speisekarte bietet Sushi und Sashimi, authentisches Thai-Curry, Dim Sum und vieles mehr. Alles mit grösster Sorgfalt und fachmännisch von unseren Küchenchefs zubereitet. Geniessen Sie unsere Gerichte im Ristorante Asia, oder nutzen Sie unseren Take-Away Service



- 01.01 - 31.12
- 08.00 - 22.00
- 11.00 - 21.00
-
- 160 130

BUCADICIANNOVE

6612 Ascona - Via Lido 81

Tel. 091 791 21 59

info@bucadiciannove.ch

www.bucadiciannove.ch

Guido Casparis

Con la sua ampia terrazza che si affaccia sul percorso e la sua cucina sempre curata il ristorante Bucadiciannove è un luogo rilassante, elegante e discreto. Per golfisti e non, il ristorante è aperto a tutti durante tutti i giorni dell'anno. Cucina calda dalle 11.00 alle 21.00. Il locale è ideale per pranzi di lavoro, banchetti aziendali, matrimoni e feste di famiglia. Ampio posteggio a disposizione. Contattateci per maggiori informazioni



- 25.03 - 22.10
- 07.00 - 24.00
- 12.00 - 22.00
-
- 80 120 45.-

CASA BERNO

6612 Ascona - Via G. Madonna 15

Tel. 091 791 32 32 - Fax 091 792 11 14

hotel@casaberno.ch

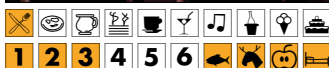
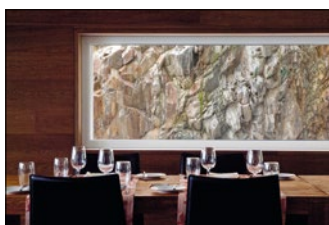
www.casaberno.ch

Bruno Caratsch

Godetevi un panorama straordinario con l'affascinante cornice di montagne e l'imperdibile luccichio del tramonto sulle acque del Lago Maggiore.

Unser Restaurant sowie unsere Panoramaterrasse haben einen einzigartigen Ausblick auf den Lago Maggiore mit den zauberhaften Brissago-Inseln.





10.02 - 10.12

07.30 - 23.00

12.00 - 21.00



110 110 60.-

COLLINETTA
6612 Ascona - Strada Collinetta 115
Tel. 091 791 19 31 - Fax 091 791 30 15
info@collinetta.ch
www.collinetta.ch

Luca Foster

Moderno ristorante con ampia terrazza situato con imperdibile vista lago. Curata cucina mediterranea e nostrana. Ogni sera un menu diverso 4 portate o à la carte. Particolarmente adatto anche per eventi come battesimi, compleanni, cene aziendali etc. Carta bambini

Modernes Restaurant mit grosszügiger Terrasse. Schönste Seesicht. Gepflegte mediterrane und Tessiner Küche. Täglich wechselndes 4-Gang Menu oder Auswahl à la Carte. Sehr geeignet für Feste, Taufen, Geburtstagsfeiern, Firmenessen usw. Kinderkarte



01.03

10.30 - 14.00 / 18.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

Mercoledì e Giovedì (apertura 18.00)

18 40 25.-

CORTILE
BAR PIZZERIA
6612 Ascona - Galleria della Carrà
Tel. 091 791 64 46
www.pizzeriacortile.ch

Sergio Galli

Nell'accogliente cortile coperto nel centro della città vecchia Il nostro pizzaiolo vi vizierà con meravigliose pizze e lasagne dallo storico forno a legna In inverno fondue e raclette Giovedì apertura 18.30 - 23.00

Im lauschigen, gedeckten Innerhof mitten in der Altstadt verwöhnt Sie unser Pizzaiolo mit wunderbaren Pizzen und Lasagnen aus dem historischen Holzofen Im Winter Fondue und Raclette



01.03 - 31.10

11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.00

Ve-Do 11.30 - 14.00 / Tutti i giorni 18.30 - 22.00



50 60 25.-

DA CAPO
6612 Ascona - Strada Collinetta 78
Tel. 091 791 23 33
hotel@arancio.ch
www.arancio.ch

Roger Nanzer

Il ristorante, piccolo gioiellino propone prodotti freschi e stagionali, specialità ticinesi Bellissima terrazza con vista sul lago

Kleines schmuckes Gilde-Restaurant mit Seeterrasse Frische marktorientierte Küche mit Tessinerspezialitäten Hauseigenes geheitztes Aussenschwimmbad Mittags Freitag-Sonntag 11.30 - 14.00 7 Tage Abends von 18.30 - 22.00





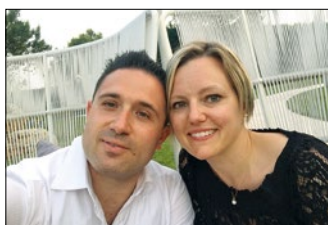
01.01 - 31.12

07.30 - 23.30

07.30 - 22.00

Lunedì, martedì e mercoledì in inverno

36 104



01.01 - 31.12

06.30 - 23.00 / domenica 07.00 - 23.30

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.30

60 70

DA KETTY & TOMMY

ALBERGO CARCANI

6612 Ascona - Piazza G. Motta

Tel. 091 785 17 17

info@carcani.ch

www.carcani.ch

Fam. Campanella-Carmine

Nuova gestione.

Cucina piccola carta nonstop.

Gustate il meglio della semplicità.

Il punto di ritrovo ideale ad Ascona è il Ristorante Carcani al pian terreno dell'hotel.

In ogni momento della giornata potrete godere del sole e di una vista mozzafiato.

La nostra carta menu offre deliziosi piatti dell'autentica cucina italiana, sfiziosi snacks, ricche insalate, aperitivi, pizze bianche e nere e il best seller di Ketty e Tommy il Risotto Flambé.

Oltre ai vini regionali, il nostro menu offre ricercati vini italiani.

Assicuratevi un posto sulla nostra terrazza e godetevi l'atmosfera unica della piazza con la splendida vista sul Lago Maggiore!

Ma il bello viene quando splende il sole perchè la nostra colazione si può gustare all'aperto sulla nostra grande terrazza soleggiata

La migliore prima colazione la trovate da noi!

Kleine Karte nonstop

Geniessen Sie das Beste aus dem Einfachen.

Der ideale Treffpunkt in Ascona ist das Ristorante Carcani im Erdgeschoss des Hotels.

Die Speisekarte bietet köstliche italienische

Gerichte sowie beliebte Snacks, Salate, Aperitifs, Pizza in black & white.

Die bestseller von Ketty & Tommy Risotto Flambé.

Die Weinkarte bietet nebst regionalen Weine auch exquisite Tropfen aus Italien.

Sichern Sie sich einen Platz auf der Terrasse und geniessen Sie die einmalige Atmosphäre auf der Piazza mit den glitzernden Lago Maggiore zu Ihren Füßen.

Ein besonderes highlight bei schönem Wetter

Frühstück unter freiem Himmel aus der Grosszügigen Sonnenterrasse.

Das beste Frühstück in Ascona!

DA KETTY & TOMMY

OSTERIA TICINO

6612 Ascona - Via Muraccio 20

Tel. 091 791 35 81/82 - Fax 091 791 54 22

info@osteria-ticino.ch

www.osteria-ticino.ch

Fam. Campanella-Carmine

Cucina moderna & pizze sfiziose

con impasti diversi

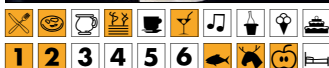
Specialità di giornata

Cucina ticinese innovativa

Speciali pizze

Mezzogiorno: piatto del dì da 16.- a 19.- chf da lunedì a venerdì





01.03 - 31.12

12.00 - 14.00 / 17.30 - 23.30

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00 (Pizza fino 23.00)



150 80 70.-

DA GINA

6612 Ascona - Via Monte Verità 19

Tel. 091 791 27 40

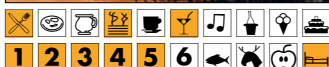
info@dagina.ch

www.dagina.ch

Eichenberger Gina & Christoph

Nel ristorante Barbecue Grill e Pizza da Ascona vengono preparati i migliori prodotti davanti al cliente: nel smokergrill sulla terrazza e nel forno a legna in pizzeria

In Ascona's Barbecue Grill und Pizza Restaurant werden die besten Produkte transparent, im Smokergrill auf der sonnigen Terrasse und im Stein Pizza Ofen, vor den Gästen zubereitet



01.01 - 31.12 / marzo chiuso

11.00 - 14.00 / 17.00 - 23.00

11.00 - 14.00 / 17.00 - 23.00

Mercoledì inverno / Mittwoch Winter

80 100

DEGLI ANGIOLI

LA STALLA

6612 Ascona - Via Albarelle 3

Tel. 091 791 25 18

contatto@angioli.ch

www.degliangioli.ch

Fam. Tonascia Cicio

Tipico ambiente ticinese rustico e romantico
Grigliate di carne

In inverno diverse fondue al formaggio

Fondue chinoise tutto l'anno



01.01 - 31.12

Me-Gi-Do 12.00 - 23.00 / Ve-Sa 12.00 - 02.00

12.00 - 22.00 (continuato)

Lunedì e martedì

160 250 15.- / 50.-

DELTA BEACH LOUNGE

6612 Ascona - Via Lido 82

Tel. 091 791 40 60

info@deltabeach.ch

www.deltabeach.ch

Location moderna e accogliente, ideale per pranzo, aperitivo, cena e after dinner con musica dal vivo e Dj set.

Ideale anche per eventi privati e aziendali

Moderne und gemütliche Location, ideal für Mittagessen, Aperitifs, Abendessen und After Dinner mit Live-Musik und DJ-Sets. Auch ideal für private und Firmenveranstaltungen.





- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 54 100 35.-

EASY

6612 Ascona - Piazza Giuseppe Motta 61

Tel. 091 780 77 71

easy@seven.ch - www.seven.ch

Luca Russo & Team

Sulla tavola di Easy non mancano mai pasta fresca fatta in casa, pizze cotte nel forno a legna, hamburger, frutti di mare, crostacei, pesce e piatti di carne. La nostra carta dei dessert ed il nostro gelato artigianale, preparato ogni giorno, mettono d'accordo grandi e piccini. Buon appetito!

Auf dem Tisch des Ristorante Easy fehlen nie frische, hausgemachte Pasta, im Holzofen gebackene Pizza, Burger, Meeresfrüchte, Fisch und Fleischgerichte. Unsere Dessertkarte und unser hausgemachtes Eis, jeden Tag frisch zubereitet, verführen Gross und Klein. Buon appetito!



- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 65 55 16.-

ENOTECA

LA CAMBÜSA

6612 Ascona - Contrada Fontanelle 3

Tel. 091 786 96 80

enoteca@seven.ch - www.seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Divertente ed alla mano, situata nel centro vitale di Ascona, Enoteca La Cambüsa vi accoglie a braccia aperte. Una vasta scelta di vini, birre e cocktail accompagnano proposte gastronomiche semplici e sfiziose: taglieri di formaggi e salumi, panini, tartar di manzo, pinsa fatta in casa e hamburger

Locker und ungezwungen, erwartet Euch die Enoteca La Cambüsa mit offenen Armen. Eine grosse Auswahl an Weinen, Bieren und Cocktails, begleitet von einfachen und leckeren gastronomischen Spezialitäten: Käseplatten, Aufschnitt, Sandwiches, Tartar, hausgemachte Pinsa sowie Hamburger





HOTEL MULINO

6612 Ascona - Via delle Scuole 17


Tel. 091 791 36 92

welcome@hotel-mulino.ch

www.hotel-mulino.ch

L'Hotel Mulino vi propone un ricco buffet colazione nella grande terrazza con pergolato. Per il pranzo e la cena vi consigliamo di scoprire i nostri tre conosciuti e apprezzatissimi Ristoranti Fred Feldpausch: Osteria Nostrana (Ascona) Ristorante Sensi (Muralto) Grotto Brogginì (Losone)



 Marzo - ottobre



IL BARONE

RISTORANTE BRACERIA

6612 Ascona - Viale Monte Verità 45

Tel. 091 780 51 66


info@ristorantebarone.ch

ristorantebarone.ch

Situato all'entrata del borgo di Ascona, il Barone vanta un concetto che valorizza al meglio i valori e sapori mediterranei. Il menu spazia tra specialità di mare e terra con enfasi sulla brace. Durante l'anno il ristorante propone allettanti rassegne gastronomiche che seducono ogni palato. L'offerta culinaria è completata da una cantina con oltre 300 vini - dalle più pregiate etichette locali a delle "chicche" italiane. Domani mando la grafica per la pagina con presentazione gruppo enjoy



 01.01 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 17.30 - 23.30

 11.30 - 14.00 / 17.30 - 22.00



80



95



KLINGLER'S

ASCONA

6612 Ascona - Carrà dei Nasi 10

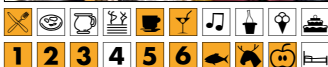
Tel. 091 791 44 52

contact@klinglers-ascona.ch


www.klinglers-ascona.ch

Maurizio Di Liberto

Luogo di ritrovo
con più di 300 etichette di vino
Cucina di qualità
Ambiente accogliente



 01.01 - 31.12

 11.30 - 23.00

 11.30 - 14.30 / 17.30 - 21.00



Martedì



60



40



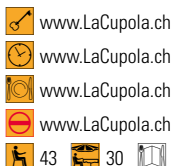


LA CUPOLA 
GRILL & WINE BAR
 6612 Ascona - Passaggio San Pietro 6
 Tel. 091 791 39 76
 info@LaCupola.ch - www.LaCupola.ch

Patrick Tobler

Benvenuti a La Cupola, nel cuore del centro storico di Ascona. Qui stabiliamo con passione nuovi accenti per gli amanti della griglia e della carne e vi serviamo specialità di carne e grigliate di prima classe

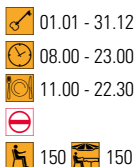
Herzlich Willkommen mitten in der Altstadt von Ascona im La Cupola. Hier setzen wir mit viel Leidenschaft neue Akzente für Grill- & Fleischliebhaber und servieren Ihnen erstklassige Fleisch- und Grillspezialitäten



LA CURT BANDIDA 
 6612 Ascona - Piazza G. Motta 35
 Tel. 091 791 28 28
 uetti@lacurtbandida.ch
 www.lacurtbandida.ch

Michael Streun

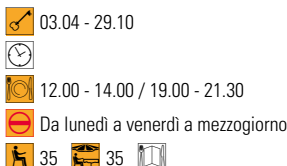
Cocktail bar
 Colazioni
 Pizza al tagliere
 Offerte vegane
 Specialità di vini italiani e ticinesi



LOCANDA 
BARBAROSSA
 6612 Ascona - Via Muraccio 142
 Tel. 091 791 02 02 - Fax 091 792 11 18
 info@castellodelsole.com
 www.castellodelsole.com

Maître: Sergio Bassi

18 punti Gault Millau / 18 Punkte Gault Millau
 1 Stella Michelin / 1 Michelin Stern
 Specialità secondo stagione
 Pesci e crostacei secondo arrivi
 Riservazione gradita
 Cantina propria
 Piano bar
 Chef de cuisine: Mattias Rook








PAPA JOE'S 
RESTAURANT & BAR
 6612 Ascona - Piazza G. Motta 15
 Tel. 091 791 15 14 - Fax 091 791 00 03
 papajoes.ascona@gastrag.ch
 www.papajoes.ch


American Restaurant e Caribbean Cocktail Bar.
 Ribs e wings, fajitas, real burgers, vino californiano
 e stuzzicanti dessert. Fun and food at its best.
 Piatti caldi tutto il giorno.
 Menu per i bambini.

*American Restaurant & Caribbean Cocktail Bar,
 Ribs und Wings, Fajitas, Real Burgers,
 kalifornischer Wein und heisse Desserts.
 Fun and food at its best. Durchgehend warme Küche.
 Kindermenu.*



 01.03 - 05.01

 11.30 - 23.30

 11.30 - 23.00



 80  80 





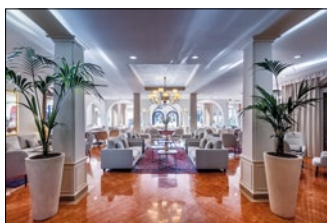
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 35 65 48.-

RIVA
OSTERIA DI PESCE
 6612 Ascona - Piazza G. Motta 25
 Tel. 091 780 77 87
 riva@seven.ch - www.seven.ch

Emanuele Caribotti & Team

Crudités, astice, burger e fritto misto si affiancano ai grandi classici d'acqua dolce e salata. Il pescato del giorno è pronto per essere valorizzato alla griglia o in crosta di sale, e sfilettato al tavolo. L'accogliente sala interna combina elementi retro e moderni.

Crudités, Hummer, Burger und Fritto Misto stehen neben den großen Süß- und Salzwasserklassikern. Der Fangfrische Fisch wird auf dem Grill oder in der Salzkruste zubereitet und am Tisch filetiert. Im gemütlichen Restaurant verbinden Retro- und moderne Elemente



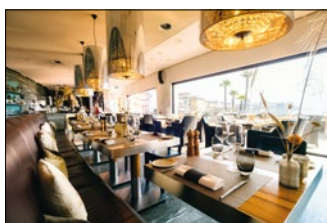
- 01.01 - 31.12
- 07.00 - 24.00
- 12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00
-
- 50 80 19.- / 58.-

SALOTTO 1962
 c/o Parkhotel Delta
 6612 Ascona - Via Delta 137-141
 Tel. 091 785 77 85 - Fax 091 785 77 35
 info@parkhoteldelta.ch
 www.parkhoteldelta.ch

dir. Alfredo Coccia

In ambiente elegante con terrazza a bordo piscina, lo chef propone una deliziosa cucina tradizionale. Buffet della prima colazione, business lunch, menu della sera, sala banchetti, smoker lounge, parco giochi per bambini

Im eleganten Ambiente mit Terrasse am Schwimmbad bietet der Chef eine geschmackvolle traditionelle Küche an. Frühstücksbuffet, Business Lunch, Abendmenu, Speisesaal für Bankette, Smoker Lounge, Kinderspielplatz



- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 75 70 89.-

SEVEN
 6612 Ascona - Via Moscia 2
 Tel. 091 780 77 88
 seven@seven.ch - www.seven.ch

Daniele Battocchi & Team

Situato nel cuore del golfo di Ascona. Cucina moderna e creativa ispirata ai sapori della tradizione italiana. Antipasti mediterranei, pasta fresca fatta in casa, risotti all'onda, carne e pesce di provenienza accuratamente selezionata ed irresistibile pasticceria. Il nuovo menu Bistrot per l'ora di pranzo, invita a rilassarsi sulla terrazza soleggiata

Im Herzen der Bucht von Ascona werden traditionelle Gerichte der italienischen Küche modern und kreativ interpretiert. Mediterrane Vorspeisen, hausgemachte Pasta, Risotto, Fisch und Fleisch sowie unwiderstehliche Desserts gehören zum Angebot des Ristorante Seven. Die neue Bistrot-Karte lädt, immer mittags, zu einem entspannten Lunch auf der Sonnenterrasse ein



COCKTAILS



SEX ON THE BEACH

4 cl di vodka

2 cl di peach schnapps (liquore alla pesca)

4 cl di spremuta di arancia

4 cl di succo di cranberry

1 fetta di arancia

CUBA LIBRE

45 ml di rum bianco

1 lime

coca cola

ghiaccio

MOJITO

2 cucchiaini di zucchero di canna bianco

45 ml di rum bianco

20 ml di succo di lime fresco

40 ml soda

ghiaccio

2 rametti di menta fresca

APEROL SPRITZ

3 parti di Prosecco

2 parti di Aperol

1 spruzzo di Seltz o Soda o acqua minerale gasata

ghiaccio

1 fetta di arancia

MARGARITA

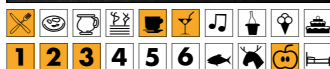
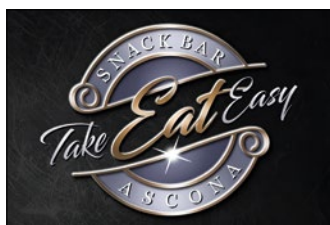
35 ml tequila bianca o mezcal

20 ml di triple sec

succo fresco di lime

sale fino

ghiaccio



01.01 - 31.12

www.take-eat-easy.ch

11.00 - 22.00



30 80

TAKE EAT EASY

6612 Ascona - Via Borgo 30

Tel. 091 211 01 02

info@take-eat-easy.ch

www.take-eat-easy.ch

Tamara e Jonas

Nuova apertura! Situato in una storica piazzetta del caratteristico borgo di Ascona al Take Eat Easy verrete accolti da una carta genuina, onesta e tutta da scoprire, in un ambiente accogliente e contemporaneo

Neueröffnung! In einer historischen piazzetta im charakteristischen Borgo von Ascona erwartet Sie das Take Eat Easy mit einer Hausgemachter, ehrliche Speisekarte ganz zum geniessen und neuendecken in einem modernen und gemütlichen Ambiente



01.01 - 31.12

09.00 - 14.30 / 17.00 - 23.00

12.00 - 14.30 / 18.00 - 22.00



92 80 16.- / 18.50

TICINELLA

6612 Ascona - Via Vorame 86

Tel. 091 791 30 65

info@ticinellaascona.ch

www.ticinellaascona.ch

Antonio e Lucia

Tartare di carne e pesce
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano
Pasta, pinsa, grissini e dolci fatti in casa
Fritto misto di pesce di mare
Cordon bleu, selvaggina e funghi in stagione
Zuppa di pesce, risotto rosa al pesce persico

Menu del giorno 3 portate fr. 18.50

Piatto del giorno + dessert fr. 17.50

Sabato, domenica e giorni festivi
apertura 10.00 - 14.00 / 17.00 - 23.00



01.03 - 31.12

08.30 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.30

lunedì (da marzo a maggio)

70 82

VELA BIANCA

6612 Ascona - Via del Segnale 26

Tel. 091 791 09 93

info@ristorantevelabianca.ch

www.ristorantevelabianca.ch

Antonio Cece

Pesce fresco del Mediterraneo
Organizziamo banchetti di ogni genere dai compleanni ai matrimoni
con possibilità di riservare l'intera struttura
Proposte di mezzogiorno





- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 60 50 16.-

BAR BATTELLO
6612 Ascona - Piazza G. Motta 21
Tel. 091 780 77 75
battello@seven.ch
www.seven.ch

Nicholas Manfrinato & Team

Ad Ascona, nella centralissima Piazza, Bar Battello, con il suo caratteristico stile shabby chic è il luogo ideale per rilassarsi col caffè mattutino accompagnato da croissants e torte appena sfornati, per un pranzo veloce con una pinsa fatta in casa, o per sorseggiare un bicchiere di vino o un cocktail all'aperitivo

Zentral auf der Piazza, fühlen Sie sich wie zu Hause und geniessen Sie unsere Kaffee- und Kuchenspezialitäten. Treffen Sie Ihre Freunde für ein schnelles Mittagessen mit köstlicher hausgemachter Pinsa. Stossen Sie zur Happy Hour mit einem Aperitif oder einem Glas Wein an



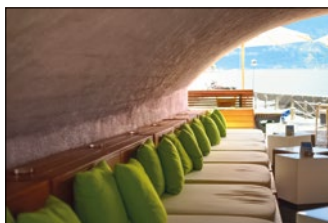
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 100

CLUB SEVENTY7
6612 Ascona - Contrada Fontanelle 3
Tel. 079 777 98 77
clubseventy7@seven.ch - www.seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Questo moderno club dall'ispirazione metropolitana si conferma di anno in anno un ideale ed ambito punto d'incontro della vita notturna della regione. Le serate a tema e quelle dedicate alla musica di tendenza fanno di Club Seventy7 un punto di ritrovo per gli amanti della musica più esigenti

Dieser moderne und trendige Club, intim und mit urbanem Flair, bestätigt sich von Jahr zu Jahr als idealer Treffpunkt des Nachtlebens der Region. Abende mit trendiger Musik, ebenso sowie besondere Themenabende, machen den Club Seventy7 zu einer sicheren Anlaufstelle für Musikliebhaber verschiedenster Genres



- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 200

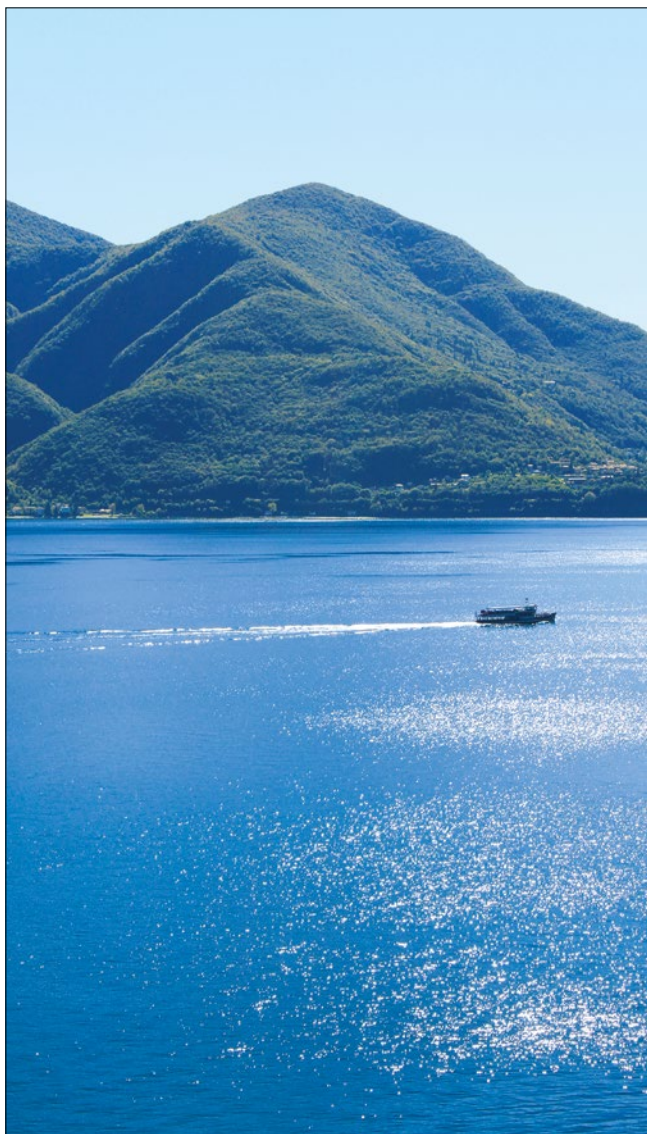
SEA LOUNGE
6612 Ascona - Via Moscia 2
Tel. 091 780 77 88
sealounge@seven.ch - www.seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Direttamente sul lago presso il porticciolo di Ascona. Durante il giorno è perfetto per uno snack in compagnia, mentre durante le serate primaverili ed estive si trasforma in un lounge alla moda, con cocktail e aperitivi preparati dai nostri esperti barmen, intrattenimento e i migliori beat selezionati dai nostri DJ

Ob im Urlaub oder einer kleinen Pause von der Arbeit, die Sea Lounge ist ideal um Ihre Batterien wieder aufzuladen: am Tag eine entspannte Seele, die zu einem Snack oder einem guten Getränk einlädt, an Frühlings- und Sommerabenden eine schicke Lounge, die mit dem perfekten Beat unserer DJ's zum Aperitif, Cocktail oder gutem Wein einlädt





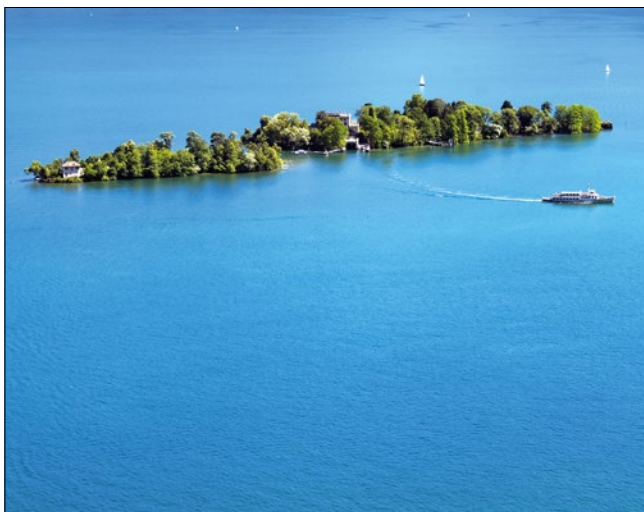
BRISSAGO

BRISSAGO

Nel punto geografico più basso della Svizzera, a soli 197 metri sopra il livello del mare, sospesa fra le rive del Lago Maggiore e ripidi pendii della montagna, Brissago è una piccola località situata sul confine con l'Italia. La parte bassa del paese, la più antica, si è sviluppata attorno alla bella chiesa rinascimentale di San Pietro e Paolo. Lungo gli stretti vicoli che scendono verso il lago si ammirano angoli pittoreschi, giardini dove limoni, aranci, cedri crescono all'aria aperta ed alcune belle dimore signorili. Oltre che per la sua fabbrica di tabacchi e i sigari, Brissago è famosa per le sue isole. Dal 1885 al 1928 la baronessa Antonietta Saint-Léger, russa di origine tedesca, vi impiantò un giardino botanico pensato come un paradiso terrestre. Le isole di Brissago, facilmente raggiungibili in battello, beneficiano del clima più mite di tutta la Svizzera.

BRISSAGO

Brissago, eine kleine Ortschaft an der Grenze zu Italien, liegt am tiefsten Punkt der Schweiz, nur 197 Meter über dem Meeresspiegel, in der Schwebelandschaft zwischen dem Ufer des Lago Maggiore und den steilen Berghängen. Der untere, älteste Teil des Dorfes schart sich um die wunderschöne Renaissancekirche San Pietro e Paolo, umgeben von jahrhundertealten Zypressen. In den engen Gassen, die an den See hinunter führen, sind malerische Winkel zu bewundern: Gärten, in denen Zitronen, Orangen, Zedern im Freien wachsen, schöne Herrschaftshäuser. Brissago ist nicht nur wegen seiner Tabak- und Zigarrenfabrik bekannt, sondern auch wegen seiner Inseln. In den Jahren 1885 bis 1928 hat die russische Baronin Antoinette Saint-Léger einen als irdisches Paradies gedachten botanischen Garten angelegt.







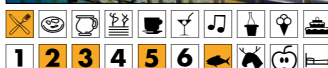
19.03 - 29.10
 10.30 - 23.00 ca.
 12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30
 50 80

GABIETTA
 6614 Brissago - Via Gabbietta 6
 Tel. 091 793 17 60
 www.ristorantegabietta.ch

Massimo e Simonne Lurati-Storelli

Bellissima terrazza panoramica sul lago
 Pizze cotte nel forno a legna
 Specialità di carne e pesce
 Specialità di stagione
 Pomeriggio piccola carta dalle 14.30 alle 17.30

A mezzogiorno dal lunedì al venerdì
 menù del giorno

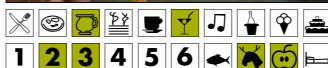
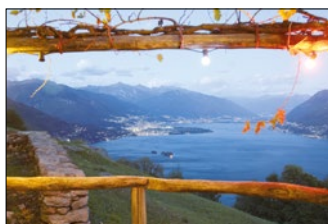


03.03 - 31.10
 10.00 - 23.00
 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
 20 50

OSTERIA BOATO
BY KETTY & TOMMY
 6614 Brissago - Viale Lungolago
 Tel. 091 780 99 22
 info@osteriaboato.ch
 www.osteriaboato.ch

Fam. Campanella-Carmine

Grazioso ristorante
 con spettacolare terrazza sul lago
 Una varietà di squisiti piatti à la carte
 Specialità di pesce di mare e di lago
Pesce in crosta di sale
 Vini raffinati
 Attracco per natanti



01.04 - 30.11
 10.00 - 22.30
 12.00 - 14.30 / 17.30 - 20.30
 Mercoledì e giovedì
 45 70

OSTERIA
GROTTO BOREI
 6614 Brissago - Via Ghiridone
 Tel. 091 793 01 95
 osteria.borei@bluewin.ch
 www.osteriaborei.ch

Fiorella Battistessa

Mercoledì e giovedì fino a fine ottobre chiuso
 Novembre aperto venerdì e sabato
 Domenica solo mezzogiorno
 Specialità: risotto ai funghi e brasato
 Selvaggina in autunno
 Capretto in primavera



RONCO S./ASCONA E PORTO RONCO

Ronco s/Ascona si estende da 200 metri fino a 1.300 m. Nucleo poggia sul fianco della montagna, a 350 metri di altezza. Ronco è stata terra d'artisti; Ciseri nel 1870 dipinse l'altare della Chiesa di S. Martino, dove vi sono pure affreschi del '400. Lo scrittore tedesco Remarque scelse la riva di Porto Ronco quale sua dimora preferita. Disseminata di lussuose ville, la collina fra Ronco e il Monte Verità sopra Ascona è percorsa da una delle più belle passeggiate panoramiche. Porto Ronco, piccolo e raffinato, è anche terra di buongustai. Offre una gastronomia variata e genuina.

RONCO S./ASCONA UND PORTO RONCO

Ronco s/Ascona breitet sich vom (Porto Ronco auf 200) bis zu den Monti auf 1300. Der Dorfkern befindet sich auf einer Terrasse entlang des Hanges auf 350. Ronco ist und bleibt ein Künstlerdorf: der Tessiner Maler Antonio Ciseri hat 1870 das grosse Altarbild in der Kirche San Martino geschaffen; der deutsche Schriftsteller Remarque hat nach dem Krieg das Ufer bei Porto Ronco als beliebtes Heim gewählt. Im Hügелgebiet zwischen Ronco und dem Monte Verita, welche durch einen der schönsten Panoramawege verbunden werden, liegen zahlreiche Luxus-Villen verstreut. Unterhalb von Ronco liegt Porto Ronco. Ronco insgesamt bietet eine blühende, authentische Gastronomie.



31.03 - 22.10

07.30 - 23.00

18.00 - 20.30

Lunedì

40 40 60.- / 90.-

RISTORANTE PANORAMICO BOUTIQUE-HOTEL LA ROCCA

6613 Porto Ronco/Ascona - Via Ronco 61

Tel. 091 785 11 40

info@ristorantepanoramico.ch

www.ristorantepanoramico.ch

Famiglia Krähenmann dal 1977

Ristorante e Locanda con vista panoramica sul Lago Maggiore. Cucina mediterranea con prodotti locali e freschi. Accettiamo il pagamento del 50% in WIR

Restaurant und Locanda mit Panoramasischt über den Lago Maggiore. Mediterrane Küche mit frischen und regionale Produkte. Wir akzeptieren 50% WIR





01.01 - 31.12

10.30 - 14.30 / 17.00 - 22.30

12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30

Martedì

50 50 21.- lu-ve mezzogiorno

RISTORANTE
PIZZERIA DEL CENTRO
6622 Ronco s/Ascona - Via Livurcio 4
Tel. 091 785 75 68
info@ristorantedelcentro.ch
www.ristorantedelcentro.ch

Manuel e Renata

Cucina mediterranea classica e regionale, pizzeria con forno a legna, proposte giornalieri e stagionali. Terrazza pergolata e sala recentemente rinnovata, nel cuore di Ronco s/Ascona!

Classisch mediterrane und regional Küche, authentische Holzofenpizza, Tages- und Saisonempfehlungen. Pergola-Terrasse und neulich renovierte Saal im Herzen von Ronco s/Ascona!



08.04 - 16.10

08.00 - 23.00

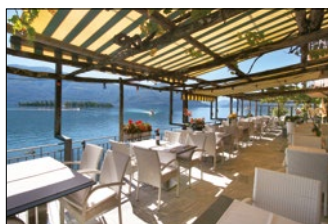
12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

50 70

RONCO
6622 Ronco s/Ascona
Piazza della Madonna 1
Tel. 091 791 52 65 - Fax 091 791 06 40
info@hotel-ronco.ch
www.hotel-ronco.ch

Fam. Casparis

Bellissima terrazza con vista impareggiabile. Ampia scelta di vini ticinesi e italiani. Cucina regionale con prodotti locali.



21.03 - 31.10

08.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

Martedì / Dienstag

25 60 65.-

RIVALAGO
6613 Porto Ronco
Tel. 091 791 26 32 - Fax 091 792 29 53

Francesca Betté

Bellissima terrazza direttamente sul lago. Specialità di pesce. Cucina mediterranea.

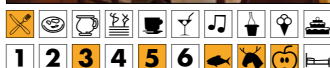


LOSONE, ARCEGNO, GOLINO

Vicino ad Ascona, offre alberghi di tutte le categorie: dall'albergo di lusso fino alla pensione semplice. Losone è conosciuto per i suoi grotti tipici ticinesi, ove si consumano pasti rusticali serviti sotto gli alberi su tavoli di granito.

LOSONE, ARCEGNO, GOLINO

Auch im nahen Losone findet der Gast Hotels aller Kategorien. Besonders bekannt ist Losone für seine typischen Tessiner Grotti: hier wird einfache, rustikale Kost in Freien unter Bäumen an Granittischen serviert.



15.01 - 31.12

11.00 - 14.30 / 18.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00

Sabato a mezzogiorno e Domenica

40 60 24.-

CENTRALE

6616 Losone - Via Locarno 2

Tel. 091 792 12 01

info@ristorantecentrale-losone.ch

www.ristorantecentrale-losone.ch

Davide Cerioli e Monica Zanga

Pasta fatta in casa

Carta stagionale

Cucina mediterranea

Specialità di selvaggina

Pesce di lago e di mare



01.01 - 31.12

09.00 - 14.00 / 17.30 - 23.00

11.45 - 14.00 / 18.00 - 22.00

Martedì

80 80 16.- mezzogiorno

CONTRATTEMPI

6616 Losone - Via Contrattempi 3

Tel. 091 745 20 11

robi.balemi@gmail.com

www.grottocontrattempi.ch

Roberto Balemi

Tartare di manzo

Gnocchi fatti in casa

Risotto

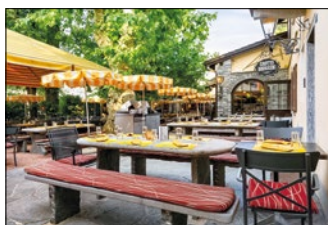
Alette di pollo

Cordon bleu

Autunno bollito misto

Specialità selvaggina, fondue, raclette, brasato





GROTTO BROGGINI

6616 Losone - Via S. Materno 18

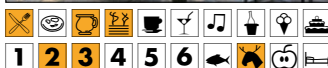
Tel. 091 791 15 67


www.grotto-broggini.ch

Ristoranti Fred Feldpausch

Gerente Celeste Piffero

Pollo dal fuoco a legna
Risotto ai funghi porcini
Cucina nostrana e italiana
Enoteca con i migliori vini ticinesi e italiani
Diverse sale per piccoli e grandi banchetti
Splendido giardino e parco giochi



 16.02 - 07.01

 11.30 - 23.00

 11.45 - 14.00 / 18.00 - 21.30



 180  250 

*Poulet vom Holzfeuer
Steinpilz-Risotto
Lokale un italienische Küche
Weinkeller mit den besten Tessiner und
Italienischen Weinen
Mehrere Räume für kleine und grosse Bankette
Schöner Garten und Kinderspielplatz*



OSTERIA

DELL'ENOTECA

6616 Losone - Contrada Maggiore 24

Tel. 091 791 78 17

info@osteriaenoteca.ch


www.osteriaenoteca.ch


Heike e Giuseppe Greco

Menu Enoteca e à la carte
Cucina creativa e di stagione
15 punti Gault Millau
Ristorante accogliente con bellissimo giardino



 01.01 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 18.30 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00

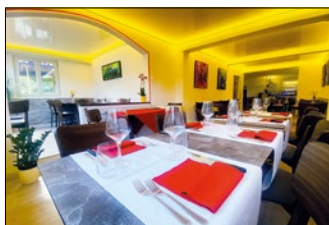


Domenica e lunedì

 30  32  95.-

*Menu Enoteca und à la carte
Kreative und saisonale Küche
15 Punkte Gault Millau
Einladendes Restaurant
mit wunderschöner Gartenterrasse*





OSTERIA LOSONE DA ALEX

6616 Losone - Via Mezzana 8

Tel. 091 785 75 20

info@osterialosone.ch

www.osterialosone.ch

Alex Belotti

Ristorante intimo e accogliente

adatto a ogni evenienza

Specialità di carne, pesce

e tartare di vario genere

Proposte fuori carta per palati più esigenti

Carni selezionate alla griglia (periodo estivo)


Pizza cotta al forno a legna, impasti speciali


Ampio parcheggio destinato ai clienti

Staff giovane e simpatico



 01.01 - 31.12

 10.30 - 14.30 / 17.00 - 23.00

 11.30 - 14.30 / 17.30 - 22.30

 Sabato / Domenica a mezzogiorno

 50  90  18.-



PATRIZIETTA

6616 Losone - Via dei Patrizi 13a

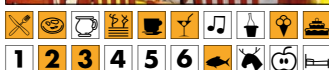
Tel. 091 752 07 77


info@hotelmontaldi.ch


Carmelo Carioti


Specialità carne e pesce

Forno a legna



 01.01 - 31.12

 08.00 - 24.00

 11.00 - 14.00 / 17.00 - 22.00



 92  72  14.-



PINOJA

6616 Losone - Via Municipio 12

Tel. 091 791 14 98

Fabio Albertini

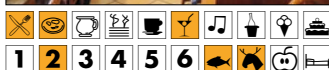
Tartare di manzo


Salumeria nostrana

Vasta scelta di pizze dal forno a legna


Fondue chinoise su prenotazione

Menù del giorno con bibita e dessert inclusi



 01.01 - 31.12

 09.00 - 24.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 23.00 (solo pizza la sera)



 60  80  15.- (lu-ve mezzogiorno)





01.01 - 31.12

07.00 - 23.00

12.00 - 13.30 / 18.00 - 21.30

Lunedì e Martedì aperti solo dalle 17.00

50 60 Ma-Sa 18.50 pranzo

SAN GIORGIO

OSTERIA CON ALLOGGIO

6616 Losone - Vicolo Bruglio 3

Tel. 091 208 04 24

info@san-giorgio.ch

www.san-giorgio.ch

Sonja Frey

Risotto al merlot con luganighetta

Fritto misto di lago

Trippa in umido con polenta

Diversi flambé

Formaggi e salumi nostrani

Piatti vegani

Merlotrisotto mit luganighetta

Gemischter frittiertes Seefisch

Kutteln mit Polenta

Diverse Flambé

Tessiner Fleisch-und Käseplatte



Apertura da Pasqua fino a fine ottobre

12.00 - 15.00 / 17.30 - 22.30

12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

www.grottomulin.ch

50 60

AL GROTTO

MULIN DI CIÖSS DA SIMON

6618 Arcegno - Via Altisio 7

Tel. 076 384 09 11

grotto.mulin@gmail.com

www.grottomulin.ch

Simon Egger

Uno dei più bei grotti ticinesi

L'idillico grotto si trova in mezzo alla natura a solo pochi minuti d'auto da Ascona e Locarno.

Circondati da uno scenario pittoresco, potrete gustare piatti tipici ticinesi in un'atmosfera magica

Eines der schönsten Tessiner Grottos

Nur wenige Autominuten von Ascona und Locarno entfernt, liegt dieses idyllische Grotto mitten in der Natur. Umgeben von einer malerischen Kulisse

genießt man typische, Tessiner Gerichte in einer zauberhaften Atmosphäre



05.04 - 31.12

11.00 - 23.00

11.30 - 14.30 / 17.30 - 23.00

22 52

GROTTO LA RISATA

6618 Arcegno - Via Cantonale 15

Tel. 091 792 15 14

grottolarisata@gmail.com

www.grottolarisata.com

Tanja & Max

Specialità di gnocchi e risotti

Griglia con più di 15 qualità di carni

Salumeria nostrana

Brasato e ossi buchi





LOCARNO

LOCARNO

Famosa per il suo clima, il più mite di tutta la Svizzera con circa 2'300 ore di sole l'anno, e per il Festival internazionale del Film, che si svolge ad agosto, Locarno è una cittadina sviluppatasi sull'ampio delta del fiume Maggia. Le rive soleggiate del Lago Maggiore, la flora mediterranea dei suoi parchi, lo charme tutto italiano del suo centro, le possibilità di svago e alberghi di ogni categoria invitano al soggiorno. Dominata dal Santuario della Madonna del Sasso e posta ai piedi di maestose e verdi vallate che dal lago salgono fino ai ghiacciai, da oltre un secolo è un'importante destinazione turistica. Stazione di partenza per innumerevoli escursioni nelle valli e sul lago, Locarno è anche una località balneare, che si anima in modo particolare d'estate, con musica nelle piazze, eventi culturali e un'intensa vita notturna. Grazie al suo clima favorevole, assai precoce è la primavera. Le spettacolari fioriture di camelie, mimose e magnolie, che spesso iniziano già a febbraio, quando le cime delle montagne sono ancora coperte di neve, richiamano gli amanti della natura. Locarno conta coi dintorni circa 25 mila abitanti. Già in epoca romana era considerata un importante centro strategico e commerciale. A ricordarne il passato rimangono oggi antichi monumenti, come il Castello Visconteo, con la sua imponente torre fortificata, alcune antiche chiese ed eleganti dimore nobiliari. Piazza Grande, dalla quale si snodano stretti vicoli che salgono verso la pittoresca Città Vecchia, è una delle più ampie e famose piazze della Svizzera.

LOCARNO

Locarno ist berühmt dank dem mildesten Klimas der Schweiz, mit etwa 2300 Sonnenstunden pro Jahr, und dem Internationalen Filmfestival, das jeweils im August stattfindet. Die Stadt hat sich im ausgedehnten Delta des Flusses Maggia entwickelt. Die sonnigen Ufer des Lago Maggiore, die mediterrane Blumenpracht seiner Parks, der italienische Charme seines Zentrums, die vielfältigen Möglichkeiten der Zerstreung und Hotels jeder Preisklasse laden zum Verweilen ein. Locarno, seit mehr als hundert Jahren ein begehrtes touristisches Ziel, wird vom Wallfahrtsort Madonna del Sasso überragt und liegt am Fuss prächtiger grüner Täler, die vom See bis zu den Gletschern reichen. Ausgangspunkt zahlloser Ausflüge in die nahen Täler und auf dem See, aber auch ein Badeort, der vor allem im Sommer belebt wird durch Musik auf den Plätzen, kulturelle Veranstaltungen und ein reges Nachtleben.

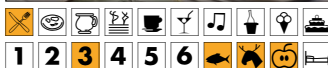
Das günstige Klima lässt den Frühling zeitig erwachen. Die prachtvolle Blüte der Kamelien, Mimosen und Magnolien setzt oft schon im Februar ein, wenn auf den Berggipfeln noch Schnee liegt, eine Augenweide für die Naturfreunde. Wer einen ruhigen Aufenthalt wünscht, wird den lichtvollen Herbst, der zum Wandern einlädt, zu schätzen wissen. Locarno zählt samt Umgebung rund 25'000 Einwohner. Die Stadt war schon in der Römerzeit wichtig wegen der strategischen Lage und der Handelsbeziehungen. Alte Baudenkmäler wie das mächtige Castello Visconteo mit seinem befestigten Turm, antike Kirchen und adelige Wohnsitze zeugen von der wechselvollen Geschichte. Die Piazza Grande, von der enge Gassen zur malerischen Altstadt hinauf führen, ist einer der grössten und schönsten Plätze der Schweiz, eine Begegnungsstätte und das pulsierende Herz der Stadt. Hier findet man die schönsten Geschäfte, hier wird jeden Donnerstag ein stark besuchter Markt abgehalten, hier flimmern die Abendfilme des Festivals über die Riesenleinwand.



ISOLINO
RISTORANTE
WINE BAR

Via della Posta 24
6600 Locarno TI

Tel. +41 91 223 47 47
www.isolino.ch



01.01 - 31.12

08.00 - 24.00

11.30 - 22.00



65 65

ALTULIPANOBIANCO

6600 Locarno - Vecchia Dogana 1

Tel. 091 224 70 75

info@altulipanobianco.ch

www.altulipanobianco.ch

In estate:
cucina dalle 11.30 alle 22.00 (orario continuato)

In inverno:
cucina dalle 11.30 alle 21.30 (orario continuato)

Piccola carta non stop il resto dell'anno

Ampia terrazza

Ristorante Bistrot e pasticceria,
bottega e concept store

In autunno partecipiamo alla
rassegna gastronomica
del lago maggiore e valli



20.05 - 31.12

08.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 23.00



70 120 30 -

BIANCO ROSSO

PIZZERIA

6600 Locarno - Via dell'Ospedale 4

Tel. 091 751 00 02

info@biancoerosso.ch

www.biancoerosso.ch

Matteo Costantino

Nuova apertura
Pizzeria con antipasti e salumi
Gelateria artigianale



01.01 - 31.12

10.00 - 01.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00



230 165 50 -

BLU

RESTAURANT & LOUNGE

Lido Locarno - 6600 Locarno - Via Respini 9

Tel. 091 759 00 90

info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch

Cucina mediterranea, pizza,
specialità vegetariane, corner giapponese.
Ambiente di design, Lounge bar e terrazza sul lago.
Selezionata carta vini da abbinare ai nostri menù.
Fino a 600 posti per eventi e feste

Mediterranee und vegetarische Küche.

Japanisches Essen und Pizzeria.


Ausgewählte Weinkarte.

Designumgebung.

*Bis 600 Plätze für Veranstaltungen
und private Feiern*





BOTTEGA DEL VINO 
 6600 Locarno - Via Luini 13
 Tel. 091 751 82 79 - Fax 091 751 82 80
 info@anceda.ch
 www.anceda.ch

Angelo Delea

La Bottega è uno spazio di quasi 280 m² arredata in modo molto originale ed accurato.

Specialità: **L'Entrecôte di Manzo**
"Cafè de Paris fait maison"
 e il **tartare di manzo alla Piemontese**.

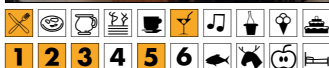
Aperitivi stuzzicanti tutte le sere dalle 17:00

A Mezzogiorno un **Business Lunch** con a


scelta, un Antipasto e un Secondo

Aperitivo dalle 17.30


Sabato aperti solo dalle ore 18.00



 01.01 - 31.12

 10.00 - 14.30 / 17.30 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Sabato fino 18.00 e domenica

 56   23.-



BUBO LOCARNO 
 6600 Locarno - Via Naviglio Vecchio 4
 Tel. 091 751 41 11
 info@bubolocarno.ch
 www.bubolocarno.ch

Gianluca, Eugenio & Team

Cucina asiatica / Sushi preparati al momento

Pesce fresco di prima qualità / Gelati fatti in

casa / Ampia terrazza a pochi passi da Piazza

Grande / Cocktail lounge / Ordinanze online:

take-away e consegne a domicilio (delivery)

Asiatische Küche / Frisch zubereitetes Sushi Frischer

Fisch von höchster Qualität / Hausgemachtes Eis


Grosse Terrasse in der Nähe von Piazza Grande


Cocktail-Lounge / Online-Bestellungen:

Take-Away und Heimlieferung



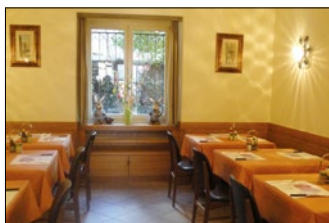
 01.01 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00



 32  64  20.-



RISTORANTE 
TRATTORIA CAMPAGNA
 6600 Locarno - Via Castelrotto 16
 Tel. 091 751 99 47

Suza e Ilija

Specialità della casa forca

Venerdi e sabato fritto misto di mare fresco

Spaghetti alle vongole

Pizza e pasta 0 glutine

Pizza fino alle ore 23.00



 01.01 - 31.12

 07.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 17.30 - 22.00

 Domenica fino alle 16.30

 70  70  16.50












CITTADELLA 
RISTORANTE GARNI
 6600 Locarno - Via Cittadella 18
 Tel. 091 751 58 85 - Fax 091 751 77 59
 info@cittadella.ch
 www.cittadella.ch

Matteo Rossoni

Specialità di pesce
 Cucina mediterranea
 Ottime pizze dal forno a legna
 14 punti Gault Millau
 Trattoria e ristorante gourmet
 Stupenda terrazza nell'antico chiostro
 della Chiesa Nuova



 01.01 - 31.12
 08.30 - 14.30 / 18.00 - 24.00
 11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.00
 Lunedì
 60  










COSTA AZZURRA 
 6600 Locarno Solduno - Via V. Bastoria 13
 Tel. 091 751 38 02
 info@costa-azzurra.ch
 www.costa-azzurra.ch

Team Costa

Menu Costa:
 3 primi, 3 secondi e 3 dessert fr. 45.-
 Fondue alla Costa, cinese, bacchus e pesce
 Grigliate sulla pioda: manzo, cavallo e canguro
 Tutti i giorni sogliola fresca

*Direkt am der Maggia gelegen und mitten im
 Grüner mit schönem Tessiner Garten.
 Genügend Parkplätze.
 Diverse Fondues, Grilladen auf dem heissen Stein.
 Täglich frische Seezungen und frische "Mistkratzerli".
 Saison: Piccata Milanese und Steinpilzrisotto*



 01.01 - 31.12
 10.00 - 23.00
 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
 Lunedì / Montag
 70  100 










DA LARISSA 
 6600 Locarno - Via Alberto Franzoni 5
 Tel. 091 756 05 75
 ristorantedalarissa@gmail.com
 www.riorantedalarissa.ch

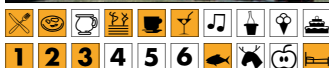
Nurcan Bariletti

Nel nostro ristorante trovate qualità e prodotti fatti in casa, dalla pasta con i suoi condimenti che variano in base alle stagioni, alla carne, pesce, frutti di mare, verdure e dolci
 Ampia scelta di pizze



 01.01 - 31.12
 Lu-Ve 08.00 - 23.00 / Sa 17.00 - 23.00
 11.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00
 Domenica / Sabato a pranzo
  15.50 





01.01 - 31.12

11.00 - 01.00

11.30 - 14.30 / 17.00 - 00.00



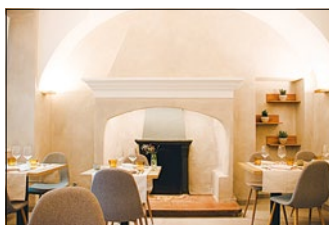
170 60 16.- / 38.-

DELL'ANGELO 
6600 Locarno - Piazza Grande
Tel. 091 759 68 68 - Fax 091 759 68 69
ristorante@dellangelo.ch
www.dellangelo.ch

Americo Dadò

Cucina calda fino a mezzanotte
 nel ristorante-pizzeria
 con terrazza sulla Piazza Grande
 Specialità di paste, pizze, carne, pesce,
 per vegetariani e fondues
 Sala banchetti fino a 140 persone

*Warme Küche bis Mitternacht im Restaurant-
 Pizzeria mit Terrasse an der Piazza Grande
 Spezialitäten von Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch,
 Vegetarische Gerichte und Fondues
 Bankettsaal bis 140 Personen*



01.01 - 31.12

11.30 - 14.30 / 18.00 - 23.00

11.45 - 14.00 / 18.00 - 22.00



60 60

FIorentINA 
6600 Locarno - Via S. Antonio 10
Tel. 091 751 50 50
info@ristorantefiorentina.ch
www.ristorantefiorentina.ch

Fam. Burzi-Calò

Lo storico Ristorante della Città Vecchia
 di Locarno da scoprire!
 Cucina regionale e mediterranea, prodotti locali,
 pasta fresca, bistecca alla Fiorentina
 e specialità di stagione
 (selvaggina, fondue chinoise, bollito misto)

*Das Restaurant in der Altstadt von Locarno
 zu entdecken!
 Regionale und mediterrane Küche, lokale
 Produkten, hausgemachte Pasta, T-Bone Steak und
 saisonale Spezialitäten (Wild, Fondue Chinoise,
 gemischtes gekochtes Fleisch)*



01.01 - 31.12

08.00 - 24.00

11.00 - 21.00



25 70 15.-

GIN8 
LA GINTONERIA
6600 Locarno - Viale Respini 8
Tel. 091 751 34 44
loris.berga@hotmail.it

Loris Bergamaschi e Nicola Villan

Vi presentiamo "Gin8 La Gintoneria & Café"
 l'unica Gintoneria di Locarno

Cari amanti del Gin, venite a trovarci per scoprire
 oltre 160 gin provenienti da tutto il mondo

*Liebe Gin Lovers, kommen Sie uns besuchen
 und entdecken Sie über 140 Gin aus aller Welt*

*Dear Gin Lovers, come to visit us and find out
 over 160 Gins from all over the world*





02.01-07.01 / 31.01-24.06 / 04.7-21.10 / 07.11-31.12

Ma-Gi e Do 08.00 - 23.00 / Ve-Sa 08.00 - 24.00

11.30 - 13.30 / 18.00 - 21.00

Domenica e Lunedì / Sonntag und Montag

40 28 da 19.-

ISOLINO 
RISTORANTE WINE BAR
 6600 Locarno - Via della Posta 24
 Tel. 091 223 47 47 (& WhatsApp-Business)
 info@isolino.ch
 www.isolino.ch

Gianluca Tomasetti

Pregiate specialità ticinesi fatte in casa con prodotti regionali e stagionali.
 Per pranzo 5 menu del giorno e piccola carta.
 Per cena scelta più ampia con specialità come Ossobuco e polenta oppure gustosi Cordon Bleu

Feine, hausgemachte Tessiner Spezialitäten mit regionalen und saisonalen Produkten. Mittags 5 Tagesmenüs und kleine Karte. Abendessen grössere Auswahl mit Spezialitäten wie Ossobuco und Polenta oder feine Cordon Bleu



01.01 - 31.12

07.30 - 23.00 / Ve-Sa fino alle 02.00

11.30 - 14.30 / 18.00 - 23.00

Domenica

79 20 14.90 pranzo Lu-Ve

L'ATELIER 
 6600 Locarno - Via della Posta 1
 Tel. 091 751 02 31
 info@latelierlocarno.ch
 www.latelierlocarno.ch

Sandro Scolari

Cucina giapponese
 Sushi, teppanyaki, gyoza, yaki soba
 ramen e altre specialità giapponesi
 Cucina mediterranea



01.01 - 31.12

18.00 - 22.00

18.00 - 22.00

Lunedì e martedì

45 60

LA CHIESA 
 6605 Locarno Monti - Via del Tiglio 1
 Tel. 091 752 03 03
 info@lachiesa.ch
 www.lachiesa.ch

Fabio Casati

Il Ristorante La Chiesa é situato affianco la Chiesa "Santa Trinità" di Locarno Monti, nella vecchia casa Parrocchiale che nel 2009 é stata completamente rinnovata con la veranda, la quale si affaccia sul lago, la città e lo splendido giardino con la terrazza sotto il tiglio centenario. Cucina mediterranea con influenze cucina francese e asiatica. Aperto dal mercoledì alla domenica, pranzo e cena (15 punti Gault Millau)

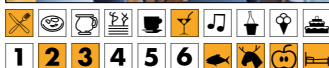
Das Ristorante La Chiesa befindet sich neben der Kirche „Santa Trinità“ in Locarno Monti. Schön renoviertes Lokal, mit See Sicht. mediterrane Küche mit französischem und asiatischem Einfluss. Mittwoch-Sonntag geöffnet





ANTONIO ABBATI





01.01 - 31.12

07.00 - 23.00

07.00 - 21.30

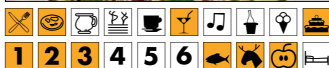


90 40

LA FONTANA 
6600 Locarno - Via Monti della Trinità 44
Tel. 091 756 00 79
ristorante@lafontana-locarno.com
www.lafontana-locarno.com

Ingredienti di stagione e sapori del territorio
 Romantica terrazza nel verde
 Parcheggio gratuito, a pochi minuti da Piazza Grande
 Funicolare fermata "Belvedere"
 14 punti Gault Millau

Regionale Köstlichkeiten mit saisonalen Zutaten
Romantische Terrasse im Grünen
Kostenlose Parkplätze, wenige Gehminuten
von der Piazza Grande.
Standseilbahn Haltestelle "Belvedere"
14 Punkte Gault Millau



01.01 - 31.12

10.00 - 14.00 / 17.30 - 23.30

11.00 - 14.00 / 17.30 - 22.00

Domenica

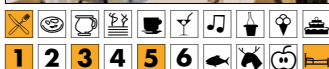
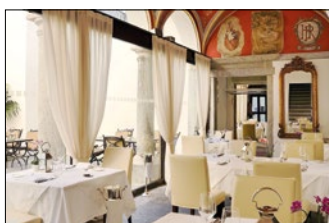
40 38 16.-/18.- (lu-ve mezzogiorno)

LA PERGOLA 
DI NAPOLEONE
6600 Locarno - Via Vallemaggia 83
Tel. 091 752 05 65
info@ristorantenapoleone.ch
www.ristorantenapoleone.ch

Claudio Napoleone

Il nostro ristorante offre le migliori pizze, pasta, pesce, vino e altre specialità della cucina italiana con prodotti freschi, stagionali e fatti in casa. Specialità anche da asporto. Ideale per banchetti e ricorrenze di ogni tipo

Unser Restaurant bietet feinste Pizzen, Pasta, Fisch, Wein und weitere Spezialitäten der italienischen Küche an mit frische, saisonale und hausgemachte Produkte. Spezialitäten auch als Take-Away an. Ideal für Bankette und Feiern aller Art



18.03 - 21.10 / 24.11 - 22.12

18.30 - 23.00

19.00 - 21.30

Mezzogiorno, domenica, lunedì

50 30

LA RINASCENTE 
6600 Locarno - Via al Tazzino 3
Tel. 091 751 13 31
info@hotel-rinascente.ch
www.hotel-rinascente.ch

Mario Hüttenmoser

À la carte, menu degustazione
 14 punti Gault Millau

Cucina creativa regionale e mediterranea
 Ambiente unico in edificio del 1500
 Cortile
 Saletta per riunioni e banchetti

Kreative regionale und mediterrane Küche
Einzigtartiges Ambiente in einem Gebäude
des 16. Jahrhundert
Innenhof
Sitzungs-/Bankettsaal



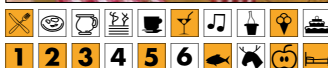





LA TAVERNETTA 
H4 Hotel Arcadia Locarno
6600 Locarno - Lungolago G. Motta
Tel. 091 756 18 18 - Fax 091 756 18 28
arcadia@h-hotels.com
www.h-hotels.com

Marcus Röder

Prodotti locali
 Terrazza con vista lago

Regionale Produkte
Terrasse mit Seesicht



 15.03 - 29.10
 12.00 - 22.30
 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00


 120  50 






LOCANDA LOCARNESE 
6600 Locarno - Via Bossi - Piazza Grande
Tel. 091 756 87 56 - Fax 091 751 35 27
info@locandalocarnese.ch
www.locandalocarnese.ch





Helena e Persyo Cadlolo

Lasciatevi tentare dalle nostre delizie
 menu degustazione, à-la-carte
 Sala climatizzata
 Terrazza

Lassen Sie von unseren Köstlichkeiten verführen
Degustationsmenu, à-la-carte
Klimatisierter Saal
Terrasse



 01.01 - 31.12
 18.30 - 23.30
 18.45 - 21.00

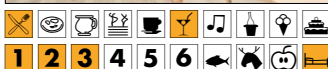
 Domenica / Sonntag
 40  34 






LUNGOLAGO 
6600 Locarno - Via Bramantino 1
Tel. 091 751 52 46 - Fax 091 751 52 47
bar@lungolago.ch
www.lungolago.ch

Bruno d'Addazio

Tipico ritrovo dei ticinesi
 Ricchi aperitivi tutte le sere
 Ampia terrazza
 Intrattenimenti musicali-Piano bar
 Pollo al cestello
 Ciotolona



 01.01 - 31.12
 07.00 - 01.00
 11.45 - 24.00


 120  180  35.-

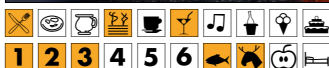





NEGROMANTE 
 6600 Locarno - Via Borghese 14
 Tel. 091751 75 75
 info@negromante.ch
 www.negromante.ch

Oriana Ranucoli e Umberto Zanazzi

Cucina tipica locale abbinata a cucina mediterranea e internazionale servita professionalmente nella corte del palazzo Negromante a Locarno
 Ogni giorno specialità locale diversa



 01.01 - 31.12

 10.00 - 14.30 / 17.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Domenica / Sonntag

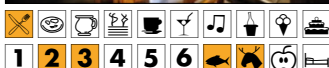
 50  50  20.- / 24.-





OSTERIA POZZO 
 6600 Locarno - Piazza Sant'Antonio
 Tel. 091 751 02 32
 info@osteriapozzo.ch
 www.amicidibacco.ch

Walter Della Vedova

Battuta di fassona alla piemontese al coltello
 Tajarin e plin fatti in casa
 Piatti tradizionali
 Oltre 200 etichette di vino



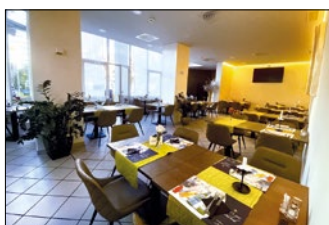
 01.02 - 31.12 (chiuso a gennaio)

 10.30 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Domenica a pranzo

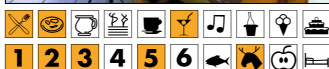
 35  40 





PANORAMA 
 6600 Locarno - Via Luigi Lavizzari 2
 Tel. 091 751 60 50
 panoramalocarno@gmail.com


Igor Smilkov

Specialità diversi tipi di cordon bleu
 Molte qualità di carne alla pioda
 Punto di forza le nostre pizze



 01.01 - 31.12

 07.30 - 24.00

 10.00 - 14.30 / 17.30 - 22.00



 90  60  18.-





01.01 - 31.12



11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.30



96 40 35.-

PERBACCO

6600 Locarno - Via G. Cattori 4

Tel. 091 601 07 99

info@RistorantePerbacco.ch

www.RistorantePerbacco.ch

* Lu-ve | Mo-Fr: ore 11.00-14.30 e 17.30-23.00

Sa-do e festivi | Sa-So & Feiertage: ore 11.00-23.00

Cucina calda | Warme Küche: 11.30-14.00 & 18.30-22.30

Sapori genuini e piaceri conviviali

Il luogo d'incontro di Locarno. Cucina mediterranea, piatti genuini, pasta fresca e pizza dal forno a legna (anche senza glutine), come pure sfiziosi piatti vegani, si gustano in un ambiente accogliente e trendy

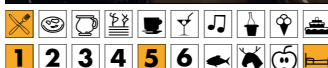
Köstliche und gesellige Genüsse

Der Treffpunkt von Locarno. Mediterrane

Spezialitäten, frische Pasta und Pizza von Holzofen

(auch glutenfrei), sowie vegane Gerichte, geniessen

Sie in einem schönen, trendigen Ambiente



01.01 - 31.12

07.00 - 24.00

11.00 - 23.00



60 100

PORTICO

6600 Locarno - Piazza Grande

Tel. 091 751 23 07 - Fax 091 751 59 02

Scherrer e Caroppo SA

Grande scelta di pasta per golosoni

Gnocchi fatti in casa. Lasagne vegetariane e di carne

Piatto del giorno fr. 18.- tutti i giorni

Ottima carta dei vini

Pizza e gnocchi senza glutine. Pasta integrale

Gnocchi alle zucchine fatti in casa

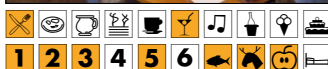
Beef flat steak USA con patate al rosmarino

e legumi di stagione, sorbetto alla Wodka - fr. 45.-

Polipi misti al sugo, spiedino di gamberoni

con code di rospo, patate al prezzemolo e spinaci

macedonia di frutta fresca - fr. 45.-



01.01 - 31.12

10.00 - 15.00 / 17.00 - 23.00

11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00 (Estate no stop)



50 20 19.- (lu-ve pranzo)

REGINETTA

6600 Locarno - Via della Motta

Tel. 091 752 35 53

areginetta@hotmail.com

Simona Fortes

Nuova generenza

Ristorante situato nella città vecchia

Cucina mediterranea à la carte

Ossobuco

Stinco cotto a bassa temperatura

Branzino selvatico al sale

Paste fatte in casa

Diversi dessert sfiziosi come soufflé al cioccolato

Varie specialità flambé al tavolo

Di alto standing

Menù lunedì-venerdì a pranzo Fr. 19.-

(con acqua e caffè inclusi)





SPORT CAFÉ


LOCARNO

6600 Locarno - Via della Posta 4
 Tel. 091 751 22 33
 cafe@sportcafelocarno.ch
 www.sportcafelocarno.ch

Le nostre specialità sono: pranzi di lavoro con menu giornaliero, take away, cocktail e drink a tema che spaziano dall'aperitivo al post dinner, aperitivi e apericena su prenotazione, dinner e apero show con musica live, dj set nel weekend, proposta delle nuove pizze fatte in casa Servizio catering

* Venerdì 07.00 - 02.00
 Sabato 17.00 - 02.00



 01.01 - 31.12

 lu-gi 07.00 - 01.00 *

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

 Domenica e festivi

 50  50  17.- / 25.- (lu-ve pranzo)

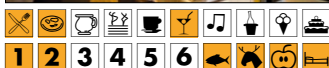


STELLA


6600 Locarno - Via G. Mantegazza 5
 Tel. 091 751 21 35
 areginetta@hotmail.com
 www.ristorantestella.ch

Silvano Scalzo

Ristorante popolare
 Pizzeria italiana
 Sala banchetti fino a 150 persone
 Menu giornalieri 16.50
 Oltre 30 tipi di pizze
 Sala biliardi
 Vicinanza bus



 01.01 - 31.12

 07.30 - 24.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00



 160  30  16.50



SVIZZERO


6600 Locarno - Piazza Grande
 Tel. 091 751 28 74 - Fax 091 752 15 29
 ristsvizzero@bluewin.ch


Fam. Varini

Hit: pollo nel cestello
 La vera pizza al forno a legna
 4 piatti del giorno a scelta da lunedì a sabato fr. 14.90
 La pasta fresca fatta in casa
 Specialità ticinesi
 Cucina italiana

Hit: Poulet im Körbli
 Die echte Pizza im Holzofen
 4 Tagesteller im Auswahl Montag-Samstag fr. 14.90
 Hausgemachte Teigwaren
 Tessiner specialitäten
 Italienische Küche



 01.01 - 31.12

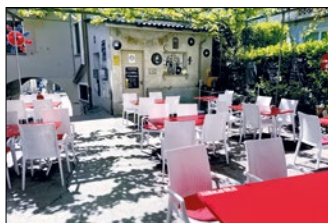
 08.00 - 24.00

 11.00 - 23.30



 112  100 





BARBACAN

6604 Solduno - Vicolo M. Taglio 1

Tel. 079 295 47 81

sven85@live.it


Sven Müller

Vogliamo essere quel punto d'incontro come non ce ne sono piu, un ambiente familiare dove ci si trova sempre a casa. Proponiamo anche ottimi concerti e feste a tema.

In inverno vi attende un caldo camino



 01.01 - 31.12

 09.00 - 24.00 / 10.00 - 02.00



 Lunedì

 30  40 



CAFFÈ MARNIN

6600 Locarno - Piazza San'Antonio

Tel. 091 751 71 87

Fax 091 751 71 02

info@marnin.ch


www.marnin.ch


Arno e Franca Antognini


Tradizionale pasticceria artigianale a conduzione familiare. Specialità pasticciare quali panettoni, colombe, amaretti. L'accogliente tea-room in Piazza San Antonio a Locarno sul mezzogiorno offre una piccola carta di piatti mediterranei.

Traditionelle, familiengeführte Konditorei, bekannt für Gebäckspezialitäten wie Panettone, Colomba und Amaretti. Das gemütliche Tea Room an der Piazza San Antonio in Locarno bietet mittags feine mediterrane Gerichte an.



 01.01 - 31.12

 07.00 - 19.00

 12.00 - 14.00

 Martedì

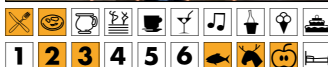
 60  40  16.- proposta del giorno





MURALTO

Minusio - Brione s./Minusio - Monte Brè
Orselina



01.01 - 31.12

08.00 - 24.00

11.30 - 14.00 / 18.00 - 23.00



80 50 17.-

CENTRALE

6648 Minusio - Via San Gottardo 58

Tel. 091 743 06 86

ristorantecentrale@hotmail.com

www.centraleminusio.ch

Canio Muscillo

Piatti mediterranei

Specialità di pesce di lago e di mare

Cordon Bleu gigante

Cucina gluten free (senza glutine)

Pizzeria con forno a legna,

vari tipi di impasto a lievitazione naturale

Specializzati in pizza gluten free

Offerta vegana

Fermata del bus a pochi metri



03.04 - 21.10

08.00 - 22.30

12.00 - 21.45

Martedì e mercoledì*

80 120 65

GIARDINO LAGO

6648 Minusio - Via alla Riva 83a

Tel. 091 786 95 95 - Fax 091 786 95 99

welcome@giardino-lago.ch

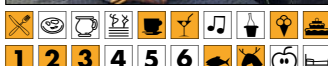
www.giardino-lago.ch

Sandro Zellweger

Benvenuto! Rilassati e goditi il dolce far niente in riva al scintillante Lago Maggiore. Vivi momenti di relax con i classici piatti italiani, prelibatezze mediterranee e delizie vegetariane

L'elegante e sofisticata atmosfera del ristorante lo rende il luogo perfetto per una cena romantica, un incontro tra amici, familiari e naturalmente anche per i pranzi di lavoro. In definitiva, il Giardino Lago è un must per tutti coloro che cercano una cucina mediterranea straordinaria in un ambiente mozzafiato sul lago

*Giugno/Luglio/Agosto aperti il mercoledì sera



01.01 - 31.12

10.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

Martedì e Mercoledì solo in inverno

104 76 25.- / 55.-

L'APPRODO DI MAPPO

6648 Minusio - Via San Gottardo 192

Tel. 091 225 81 18

info@lapprodo.ch - www.lapprodo.ch

Monica Poroli e Luciano Badini

È situato nell'angolo più bello del Lago Maggiore, servito da tutti i mezzi di trasporto pubblici e da un comodo posteggio. Vi troverete in una magnifica terrazza direttamente sul lago, dove potrete gustare specialità di pesce e della cucina mediterranea

In der schönsten Ecke der Lago Maggiore gelegen, l'Approdo bietet eine wunderschöne Terrasse am See, interne Saal, ausladender Parkplatz, eine mediterranische und internationale Küche, See- und Meer Spezialitäten







LA TEGOLA 
 6600 Muralto - Piazza Burbaglio
 Tel. 091 743 71 21
 lategolamuralto@gmail.com
 www.ristorantelategola.ch


Silva Scherrer

Bollito misto 14 qualità di carne dal carrello
 tutti i giovedì da novembre a marzo
 Pasta fatta in casa
 Pizza 11.00-23.00
 Cucina mediterranea e regionale 11.30-22.00




 01.01 - 31.12

 09.00 - 24.00

 11.30 - 22.00



 90  90  15.- / 20.-



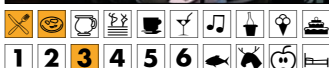
MAMA MIA 
RISTORANTE PIZZERIA
 6600 Muralto-Locarno - Viale Verbano 13
 Tel. 091 759 11 22
 info@RistoranteMamaMia.ch
 www.RistoranteMamaMia.ch


La cucina italiana per passione


Il nuovo ritrovo vi accoglie con un invitante, luminoso ambiente e due splendide terrazze panoramiche con vista sul lago. Specialità della cucina italiana, genuina e sfiziosa, come pure la tradizionale pizza come a Napoli

Italienische Küche aus Leidenschaft

Der neue Treffpunkt besticht durch ein einladendes, helles Ambiente und zwei wunderschöne Terrassen mit Blick auf den See. Authentische und köstliche Spezialitäten der italienischen Küche, sowie die traditionelle Pizza wie in Neapel



 01.01 - 31.12

 11.00 - 14.30 / 18.00 - 23.00

 11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.30



 90  80 



OLD WILD WEST 
 6600 Muralto - Via della Stazione 7
 Tel. 091 744 64 82
 owwlocarno@cigierre.com
 www.oldwildwest.ch

Troverai hamburger fatti in casa, carne, specialità messicane e tanto altro ancora...

Orari:


Lunedì-giovedì 11.30 - 15.00 / 18.00 - 22.30


Venerdì 11.30 - 15.00 / 18.00 - 23.00

Sabato 11.30 - 16.00 / 18.00 - 23.00

Domenica 11.30 - 16.00 / 18.00 - 22.30



 01.01 - 31.12

 11.30 - 15.00 / 18.00 - 22.30

 11.30 - 15.00 / 18.00 - 22.30



 225  68 












OSTERIA 
DEL CENTENARIO
 6600 Muralto - Viale Verbano 17
 Tel. 091 743 82 22 - Fax 091 743 18 69
 osteriacentenario@bluewin.ch
 www.osteriacentenario.ch

Egon Bajardi

Specialità secondo stagione
 Cucina mediterranea creativa
 Prodotti freschi di stagione
 Business lunch fr. 48.-
 Luglio e agosto domenica sera aperto



 01.01 - 31.12
 11.30 - 15.00 / 18.00 - 24.00
 11.30 - 14.00 / 18.30 - 21.30
 Domenica e lunedì
 35  30 

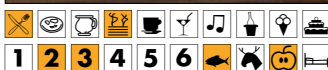








SENSI 
 6600 Locarno-Muralto - Viale Verbano 9
 Tel. 091 743 17 17
 sensi@ristoranti-ff.ch
 www.ristorante-sensi.ch

Ristoranti Fred Feldpausch
 Gerente Giuseppe Ielpo

Cucina italiana-mediterranea
 Grigliata di pesce e carne
 Specialità di pasta e piatti vegetariani
 Vini ticinesi e italiani
 Bella terrazza con vista lago

*Italienisch-mediterrane Küche
 Fisch und Fleisch vom Grill
 Pasta-Spezialitäten und Vegetarische Gerichte
 Tessiner und Italienische Weine
 Schöne Terrasse mit Seeblick*



 01.01 - 31.12
 09.30 - 23.30
 11.30 - 21.30

 110  160 







TRATTORIA DEL LAGO

6600 Muralto - Viale Verbano 35

Tel. 091 743 51 98

manuela.buetti@bluewin.ch

www.trattoriadellago.ch

Manuela Buetti

Cucina nostrana - casalinga

Tutti i giorni polenta

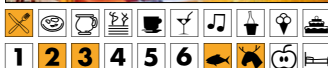
Salumeria e formaggi nostrani

Gnocchi e lasagne casalinghe


Brasato, ossobuco, polenta e risotto


Fritto misto di lago venerdì e sabato

Trippa in umido e minestrone



 01.02 - 31.12

 10.00 - 22.00 / 24.00

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 21.00



 16  60  18.- / 25.-



VIVO BISTRÒ

6600 Muralto - Via San Gottardo 18

Tel. 091 225 60 59

contatto@vivobistro.ch

www.vivobistro.ch

Mario Del Duca

Ristorante semplice ma con pietanze gustose che nascono dalla tradizione italiana.

Il nostro punto di forza è la pasta fresca fatta in casa, trafilata al bronzo.

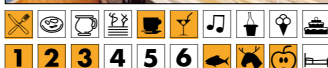
Il Vivo Bistrò è ideale per la pausa pranzo o per una cenetta gustosa in un'atmosfera accogliente e familiare.

Menù degustazione su prenotazione


Adatto per piccoli eventi e banchetti

Pochi posti disponibili, è consigliata

la prenotazione



 10.02 - 31.12

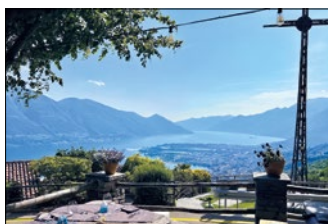
 11.00 - 14.30 / 18.00 - 22.30

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00



Domenica / Sabato e Lunedì la mattina

 20  20  18.-



GROTTO AL RITROVO

DAI FUSETTI

6645 Brione s./Minusio - Via Val Resa 110

Tel. 091 743 55 95

info@al-ritrovo.com - www.al-ritrovo.com

Eloise e Cristian Fusetti

Ci troviamo in Val Resa, a 700 m, la terrazza si apre sulla valle, regalando ai nostri ospiti una panoramica mozzafiato. Il menù segue lo stile della nostra location.


Rustico ma con un guizzo di novità, traiamo ispirazione dal patrimonio gastronomico ticinese ma riserviamo anche qualche sorpresa gourmet per i più curiosi.

Dedichiamo una particolare attenzione alle paste fresche e paste ripiene, tutte "fatte in casa".

Anche i dolci sono interamente preparati a mano dal nostro Chef.

Allora che aspettate...? Prenotate il vostro tavolo e lasciatevi trasportare da questo ambiente unico



 18.03 - 05.11

 12.00 - 22.30

 12.00 - 21.00



 35  70 





VALLEMAGGIA

Avegno - Cevio - Gordevio - Maggia

Robiei - Someo

VALLEMAGGIA

Addentrando in questa valle resta ancora forte il messaggio tramandato dai nostri avi: pietre su pietre, messe con caparbia intelligenza ognuna al proprio posto. Agli occhi dei più attenti risalta però subito che c'è di più tra queste montagne; l'aspetto naturalistico non è difficile da scorgere: il fiume, con le sue acque cristalline che accoglie benevolmente chi ne cerca ristoro ne è forse l'aspetto più significativo. Scostandosi dal fondovalle, su uno dei tanti bei sentieri, si possono scoprire altre meraviglie; tra boschi, pietraie e laghetti alpini vivono innumerevoli altre forme di vita: farfalle, lucertole, cavallette o stambecchi, che trovano qui un habitat intatto convivendo tra di loro in una perfetta armonia. Una valle tutta da scoprire, dove la gastronomia ha un gusto di squisita nostranità, lo sport offre al visitatore tutti i suoi aspetti più avventurosi ed avvincenti, mentre la cultura dona un tocco di autentica e particolare magia. Una valle davvero magica, capace di offrire un connubio unico tra natura, cultura, avventura e gastronomia, valorizzate da eventi tematici, per gente in cerca di emozioni forti e genuine.

MAGGIATAL

Betritt man dieses Tal, hinterlässt die von unseren Vorfahren überlieferte Botschaft einen starken Eindruck: Stein auf Stein, jeder mit eigenwilliger Intelligenz an die richtige Stelle gesetzt. Dem aufmerksamen Beobachter fällt jedoch sofort auf, dass diese Berge mehr bieten als das in die Augen springende reine Naturerlebnis, dessen vermutlich wichtigstes Element der Fluss mit seinem kristallklaren Wasser ist, eine willkommene Erfrischung für alle Erholung Suchenden. Verlässt man auf einem der zahlreichen schönen Wanderwege die Talsohle, entdeckt man andere Wunder: die Tierwelt zwischen Wäldern, Geröllhalden und kleinen Alpenseen schliesst so unterschiedliche Arten wie Schmetterlinge, Eidechsen, Heuschrecken oder Steinböcke ein, die hier in einem intakten Habitat in perfekter Harmonie zusammenleben. Ein Tal, das dem Entdeckenden Genuss verspricht, wo die Gastronomie den Geschmack heimischer Köstlichkeiten vermittelt, der Sport dem Besucher seine abenteuerlichsten und spannendsten Formen bietet und die Kultur einen Hauch authentischer und faszinierender Magie ausstrahlt. Ein durch und durch magisches Tal dank seiner einzigartigen Verbindung von Natur, Kultur, Abenteuer und Gastronomie, aufgewertet durch Themenevents, ideal für Leute auf der Suche nach starken und echten Emotionen.

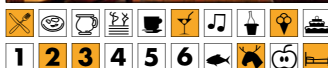









DELLA POSTA DI SAMANTHA DETTA

6675 Cevio - Piazza 13
Tel. 091 754 18 96
dellaposta-cevio@bluewin.ch
www.ristorantedellapostacevio.ch

Samantha Detta

Situati nella piazza di Cevio, la nostra cucina creativa e di qualità è basata su prodotti locali e stile mediterraneo
Pasta fatta in casa
Ampia terrazza con giardino



-  01.03 - 31.01
-  06.00 - 22.00
-  11.30 - 14.30 / 18.00 - 21.00
-  Lunedì
-  50  70  18.50 (lu-ve a mezzodi)

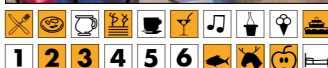









MARE E MONTI

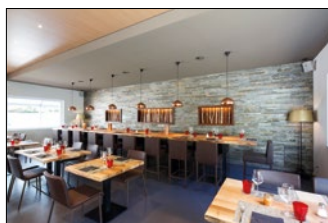
6673 Maggia - Via la Cantonal 9
Tel. 091 760 92 92
info@mareemontisagl.ch
www.mareemontisagl.ch

Resera Sorrow, Orfanidis Stylianos

Pesce e carne alla griglia
Specialità greche
Pizza al forno a legna
Pasta fresca e senza glutine
In estate grigliate serali



-  01.01 - 31.12
-  09.00 - 01.00
-  11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00
-  Lunedì esclusi festivi
-  70  60 

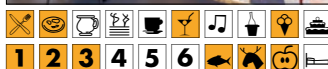









QUADRIFOGLIO

6673 Maggia - Via Cantonale
Tel. 091 753 21 87
info@ristorante-quadrifoglio.ch
www.ristorante-quadrifoglio.ch

Marco Moreira

Cucina locale e mediterranea
Specialità di carne e pesce
Pizzeria
Ampia scelta di vini
Menù del giorno
Terrazza con giardino



-  01.01 - 31.12
-  06.00 - 24.00
-  12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
- 
-  80  80 







15.06 - 09.10

07.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 20.00



56 44 18.- / 33.-

ROBIEI

ALBERGO RISTORANTE

6690 Robiei

Tel. 091 756 50 20 - Fax 091 756 50 25

info@robiei.ch

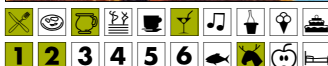
www.robiei.ch

Famiglia Callera

A 2000 m ai piedi del ghiacciaio del Basodino
Moderna sala per seminari a disposizione

*Auf 2000 M.ü.M. am Fusse
des Basodino Gletschers.*

Moderner Konferenzraum zur Verfügung



fino al 31.12

11.30 - 14.30 / 17.30 - 23.00

12.00 - 13.30 / 18.00 - 21.00

Lunedì

50 70

GROTTO AL BOSCO

6670 Avegno - Via Cantonale 48

Tel. 091 780 74 21

info@grottoalbosco.com

www.grottoalbosco.com

Christian Notari

Benvenuti al Grotto Al Bosco immerso nel verde
a soli 7 minuti da Locarno

Vi proponiamo piatti semplici della
tradizione ticinese, utilizzando quasi
esclusivamente prodotti locali

Il luogo ideale dove godersi un po' di frescura
per trascorrere una serata conviviale
con amici e familiari



Specialità
il panettone

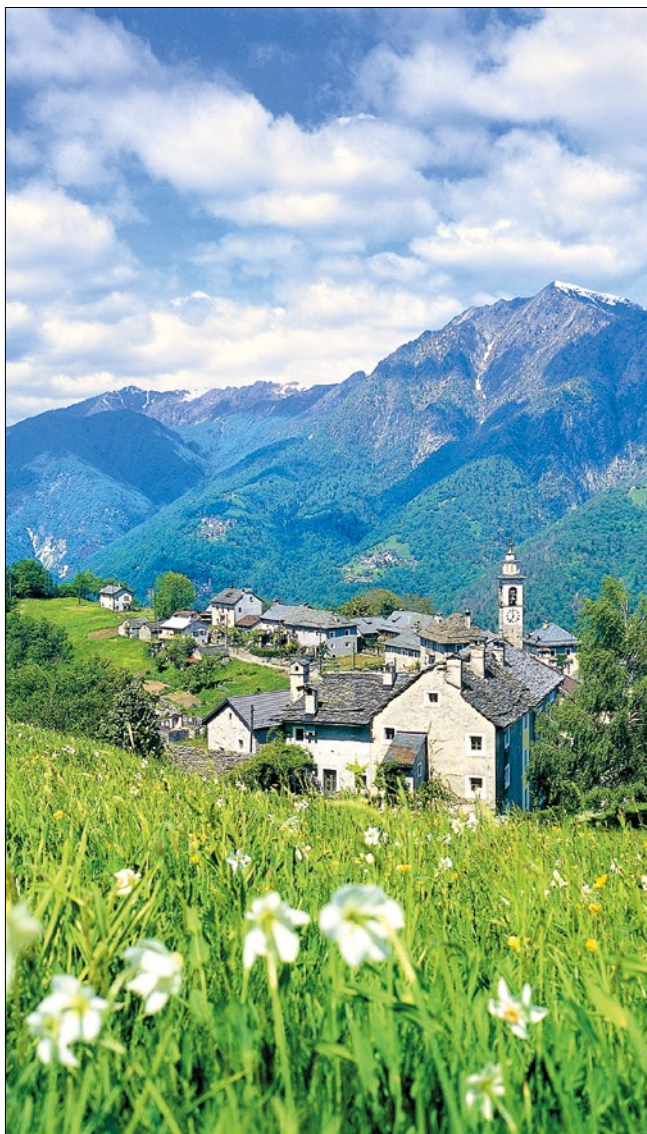
Poncini
dal 1904

panetteria
pasticceria
confiserie

6673 Maggia

CAMPIONE DEL MONDO 2021

**Panettone
al cioccolato**



CENTOVALLI

Ponte Brolla - Tegna - Cavigliano

Intragna - Palagnedra Bordei

CENTOVALLI

Con il suo passato fatto di emigrazione, i suoi paesini abbarbicati su scoscesi versanti, la sua stradina sinuosa, questa valle pittoresca ha molto da offrire agli amanti della natura. La si può scoprire percorrendo la vasta rete di sentieri esistenti, seguendo la mulattiera che un tempo portava i contadini al mercato di Locarno, oppure, ancora, viaggiando con la Centovallina, uno dei più romantici trenini di montagna che collega Locarno e Domodossola, in Italia, superando 83 ponti e 34 gallerie... La valle, che si apre dalle ridenti Terre di Pedemonte, dispone anche di alcune piccole funivie, come quella che sale al Monte Comino da Intragna, oppure quella che porta ai 900 metri di Rasa, incantevole villaggio, raggiungibile unicamente in teleferica o a piedi. Una terra, le Centovalli, che regala emozioni forti, sperduti angoli di un Ticino rurale ed autentico, frammenti di un passato ancora vivo nella memoria.

CENTOVALLI

Mit seiner von der Emigration geprägten Geschichte, den an den steilen Hängen klebenden Dörfern, der kurvenreichen Strasse hat dieses malerische Tal den Naturfreunden viel zu bieten. Das ausgedehnte Wegnetz, etwa der Maultierpfad, auf dem Bauern in alten Zeiten ihre Waren auf den Markt in Locarno brachten, lässt zahlreiche Entdeckungen zu. Ebenso die Centovallina, eine romantische Schmalspurbahn, die Locarno und das italienische Domodossola verbindet, mit ihren 83 Brücken und 34 Tunnels... Das Centovalli, das vom lieblichen Pedemonte ausgeht, verfügt auch über einige Seilbahnen, zum Beispiel von Intragna nach Pila und Costa, von Verdasio auf den Monte Comino oder auf das bezaubernde, 900 Meter hoch gelegene Dorf Rasa, das nur mit der Kabinenbahn oder zu Fuss erreichbar ist. Das Centovalli löst starke Emotionen aus mit seinen abgelegenen Winkeln des echten ländlichen Tessins, Zeugen einer Vergangenheit, die in der Erinnerung fortlebt.



AL CASTAGNETO

6652 Tegna - Ponte Brolla

Tel. 091 796 14 19

Cucina regionale e mediterranea

con prodotti stagionali

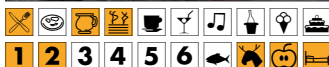
Nel nostro giardino potrete gustare

le nostre specialità:


Risotto "Al Castagneto"


Jumbo Cordon Bleu di vitello

Ossobuco di vitello






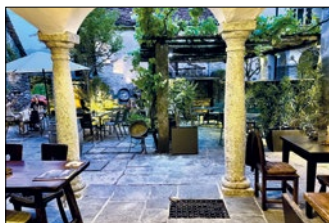
 01.03 - 31.12

 10.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30

 Mercoledì - giovedì

 50  80  35.- / 60.-



ALLA CANTINA

6652 Tegna - Piazza Gottardo Zurini 1

Tel. 091 780 70 70

info@ristoranteallacantina.com

www.ristoranteallacantina.com

Dario La Barbera

Una squadra interamente siciliana, ma al lavoro

in Svizzera da anni, si è riunita in questo bel

locale storico sulla piazza del paese di Tegna

Tagliere siciliano


Bucatini con sarde

Coniglio alla cacciatora con polenta

e molto altro



 01.01 - 31.12

 09.00 - 14.00 / 17.00 - 22.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.30

 lunedì e martedì

 40  80 





01.01 - 31.12

08.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

Domenica e lunedì

50 50 17.-

BELLAVISTA

6654 Cavigliano - Via Cantonale 51

Tel. 091 796 11 34

info@hotel-bellavista.ch

Danilo Ambrosini

Selvaggina instagione

Gnocchi con diverse salse

Cordon bleu di maiale

Pesce di mare

Salumeri e formaggi nostrani



Marzo-gennaio

12.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

Mercoledì e giovedì fino alle 17.00

50 80

DA ENZO

6652 Ponte Brolla

Tel. 091 796 14 75

www.ristorantedaenzo.ch

Fam. Andreatta

Cucina creativa

Prodotti ricercati di stagione

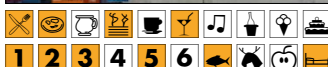
Vasta scelta di vini

Terrazza immersa nel verde

Best of Swiss gastro master 2018

16 punti Gault Millau

Gilde



01.01 - 31.12

07.00 - 24.00

fino alle 22.00

Lunedì

45 45 28.-/30.-mezzogiorno

DELLA STAZIONE

6652 Tegna - Via Vallemaggia 106

Tel. 091 220 97 12

ristorantedellastazione@bluewin.ch

www.ristorantedellastazione.ch

Doriano Stöpfer

Nuova gestione

Pigna di mare

Tagliata di manzo

Cordon bleu di maiale 800 gr

Specialità alla griglia





Aprile-ottobre

10.00 - 23.00

11.30 - 14.00 / 18.00 - 21.30

Martedì e mercoledì

43 42

OSTERIA BORDEI

6657 Palagnedra-Bordei

Tel. 091 780 80 05

osteria@bordei.ch

www.bordei.ch

Osteria Bordei: un'oasi di pace nelle Centovalli. Nell'Osteria con le sue splendide camere e gli spazi comuni ristrutturati con l'architettura tradizionale ticinese e arredate con un mobilio di arte moderna. Attribuiamo grande importanza ai prodotti locali, stagionali e biologici ove possibile

Osteria Bordei: die Ruheoase im Centovalli. Die Osteria wurde nach traditioneller Tessiner Architektur umgebaut. Die wunderschönen Zimmer und Räume mit stilvollen Möbeln laden ein zum Verbleiben. Wir legen grossen Wert auf lokale, saisonale wenn immer möglich biologische Produkte



01.03 - 31.12

09.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

Lunedì, martedì, mercoledì (nov e dic)

48 38

STAZIONE

6655 Intragna - Piazza Stazione 5

Tel. 091 796 12 12

da.agnese@bluewin.ch

www.daagnese.ch

Eloa Geiser & Yanick Walker

Cucina regionale con prodotti locali combinando la leggerezza della cucina mediterranea con la classica cucina francese. A partire dalle 40 persone possibilità di riserazione privata della sala

Regionale Küche mit meerheitlich lokale produkte. Leicht wie di meditterane Küche mit französischen einfluss



Tea-Room Centvai panetteria pasticceria Intragna

091 796 11 05

terrazza panoramica
panettoni, colombe, amaretti
ossi da mordere, torta di pane,
gelati artigianali
www.panetteriapellanda.ch



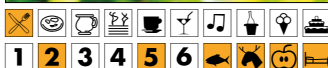
TRETERRE RISTORANTE

6652 Tegna - Via Vecchia Stazione 2
Tel. 091 743 22 22 - Fax 091 780 75 62
info@3terre.ch
www.3terre.ch

Marco e Loredana Meneganti

Paste fatte in casa
Cucina mediterranea e regionale
Ossobuco con risotto
Coscetta di coniglio con polenta
Selvaggina (in stagione)

*Hausgemachte Teigwaren
Mediterrane und Regionale Küche
Ossobuco mit Risotto
Kaninchenkeule mit Polenta
Wild (im Saison)*



-  01.03 - 20.12
-  11.30 - 14.30 / 18.15 - 22.30
-  11.30 - 14.00 / 18.30 - 21.30
-  Martedì - mercoledì
-  80  80  28.- / 70.-



GROTTO AMERICA 6652 Ponte Brolla - Via ai Grotti 71 Tel. 091 796 23 70 www.grottoamerica.ch








Davide Buvoli

Antico grotto ticinese a Ponte Brolla, immerso nel verde e affiancato dal fiume Maggia. cucina nostrana, prodotti locali, programma estivo di musica dal vivo, ritrovo storico dell'emigrazione ticinese in California.

Sehr alte Tessiner Grotto im Ponte Brolla, auf dem Land und am Fluss Maggia flankiert. Lokale Küche, regionale Produkte, Sommerprogramm mit Live-Musik, historische Treffen der Auswanderung aus dem Tessin in Kalifornien.

Follow us on facebook/instagram



-  01.04 - 31.10
-  11.45 - 24.00
-  12.00 - 14.30 / 18.30 - 21.30
-  Tel. 091 796 23 70
-  50  70 





VALLE ONSERNONE

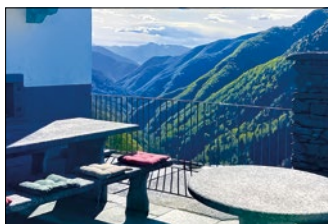
Comologno

VALLE ONSERNONE

Considerata la valle più selvaggia dell'intera regione, la Valle Onsernone è meta ideale per chi cerca originalità e tranquillità allo stesso tempo. Le costruzioni rustiche, testimonianza di fatiche e miserie d'altri tempi, si fondono con le imponenti case signorili, alcune di origine cinquecentesca, fatte costruire da emigranti arricchitisi in Francia o Italia. Villaggi quali Auressio, Loco, Russo, inseriti in un paesaggio suggestivo che in tutte le epoche hanno affascinato ed attirato artisti, scrittori e amanti della natura.

ONSERNONETAL

Das Onsernonetal wird als das wildeste der ganzen Region angesehen und ist das ideale Ziel für alle, die Originalität und gleichzeitig Stille suchen. Die rustikalen Bauten zeugen von Armut und Mühsal früherer Zeiten. Sie verbinden sich mit den imposanten Herrenhäusern, die teilweise noch aus dem 16. Jahrhundert stammen und von Emigranten erbaut wurden, die ihr Glück in Frankreich oder Italien gemacht hatten. Dörfer wie Auressio, Loco, Russo, eingebettet in die stimmungsvolle Landschaft, haben zu allen Zeiten Maler, Schriftsteller und Naturfreunde angezogen.



01.02 - 31.11

Estate 10.00 - 21.00 / Inverno 10.00 - 14.00

Estate 12.00 - 20.00 / Inverno 10.00 - 14.00



32 22 20.-

OSTERIA AL PALAZIGN

6663 Comolengo - Via Cantonale

Tel. 091 780 60 09

precup.petru@icloud.com

Patrick Precup Petru

L'Osteria Al Palazign si suddivide in due piani: il piano superiore è dedicato al ristoro, mentre al piano inferiore, un rinnovato bar, vi inviterà all'incontro in un'atmosfera più distesa.

La gastronomia proposta vi coccolerà facendovi dimenticare lo stress quotidiano.

Sarà nostra gioia potervi deliziare con prelibatezze della regione e di stagione, nonché altre leccornie da leccarsi le dita.

la nostra cucina è di origine italiana e ticinese, si trova in zona montana, con un bellissimo panorama, accettiamo gruppi fino a 20 persone. Parcheggio privato con un massimo di 15 posti





TENERO

Tenero - Contra - Gordola - Riazzino

Cugnasco - Agarone - Gudo

TENERO

Accogliente cittadina sulle sponde del Lago Maggiore, ha un fascino particolare: la quiete dello specchio del lago coronato dalle montagne, le spiagge di sabbia bianca e il paesaggio circostante ricco di vigneti di prima qualità trasportano il visitatore in un'atmosfera spensierata e rilassante. A Tenero si trovano rinomati campeggi, direttamente al lago, e il famoso Centro nazionale della gioventù, un vero paradiso per gli sportivi. Tenero conserva inoltre preziosi patrimoni artistici e architettonici: l'oratorio della Fraccia, la Galleria Matasci con il Museo del Vino o l'edificio di Botta al Centro sportivo.

TENERO

Das Feriendorf Tenero direkt am Lago Maggiore ist von besonderem Reiz: Die Ruhe des Sees inmitten der Berge, die Strände mit weissem Sand und die Umgebung mit ihren Weingärten schaffen eine anregende und doch erholsame Stimmung, die keinen Besucher unberührt lässt. Direkt am See befinden sich die bekannten Campingplätze, und das Nationale Jugend-Sportzentrum, ein wahres Sportlerparadies. Tenero bewahrt überdies ein reiches künstlerisches und architektonisches Erbe: die Wallfahrtskirche Fraccia, die Galleria Matasci mit dem Weinmuseum und das Gebäude von Mario Botta beim Sportzentrum in Tenero.





01.01 - 31.12

09.00 - 24.00

11.30 - 14.00 / 18.00 - 23.00

01.11 - 28.02 chiuso lunedì

110 140

AEROPORTO

6596 Gordola - Via Aeroporto 23

Tel. 091 745 19 21

info@ristoranteaeroporto.ch

www.ristoranteaeroporto.ch

Specialità di pesce
Specialità di stagione
Specialità di selvaggina
Grande parcheggio
Grande grill all'aperto
Pizze al forno a legna



01.01 - 31.12



Martedì

40 60

AGRITURISMO

PIAN MARNINO

6515 Gudo, Via Gaggioletto 2

Tel. 091 859 09 60

ristopianmarnin@gmail.com

Una cucina genuina e specialità fatte in casa
Ristorazione in grotto
e in ampia terrazza coperta

Lunedì - venerdì: 11.00 - 14.00 / 17.30 - 22.30
cucina: 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

Sabato e domenica: 11.00 - 23.00
cucina: 11.00 - 15.00 / 18.00 - 22.00



01.01 - 31.12

10.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 17.00 - 21.00

Lunedì e martedì

30 50

AL FIENILE

RISTORANTE & PIZZERIA

6598 Tenero-Contra - Via Roncaccio 20

Tel. 091 745 10 42

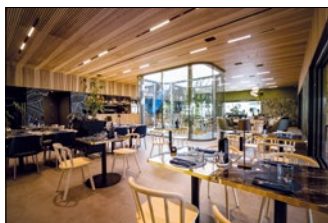
restaurant@camping-miralago.ch

www.alfienile.ch

Nello Oliviero

Ristorante e pizzeria con ampia veranda panoramica. Cucina mediterranea e ticinese, attenta all'utilizzo di prodotti locali e stagionali. Pizzeria con impasti a lunga lievitazione (96 ore). Servizio take away e cantina con vini italiani e ticinesi. Il nostro ristorante si trova all'ingresso del Camping Miralago, con ampio parcheggio gratuito. Immerso nel verde a pochi passi dal Lago Maggiore è l'ideale per le famiglie. In settimana, a pranzo, menu del giorno. Amici a quattro zampe sono i benvenuti





01.01 - 31.12

09.00 - 23.00

12.00 - 22.00 / 14.00 - 18.00 (mini carta)



120 150

CAMPOFELICE

RESTAURANT & LOUNGE

6598 Tenero - Via alle Brere 18

Tel. 091 910 76 76

welcome@ristorantecampofelice.ch
ristorantecampofelice.ch

Il ristorante è situato in un ampio spazio verde vicino alle sponde del Verbano.

Il suo ampio menu, ispirato alla cucina mediterranea con accenni di specialità locali ed esotiche, offre una varietà di piatti che spaziano tra mare e terra per accontentare ogni palato. La struttura è caratterizzata da un ambiente accogliente e dispone di una spaziosa veranda-lounge che si affaccia su un incantevole prato con parco giochi



01.01 - 31.12

08.30 - 22.30 / ve-sa 08.30 - 24.00

10.00 - 22.00



70 80 18.- lu-ve mezzogiorno

DEL PONTE DA MIRKO

6516 Cugnasco - Via Cantonale 83

Tel. 091 859 00 70 - Mob. 076 346 96 55

www.ristorantedelpontecugnasco.ch

Mitko Gjorgiev

Tris di filetti alla pioda

Cordon bleu

Maialino allo spiedo

Costine a volontà tutti i venerdì

(anche al sabato nel periodo estivo)

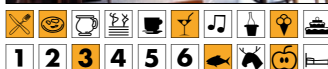
Vari menù del giorno a Fr. 18.00

Completamente rinnovato

Ogni venerdì Toto Cavadini e la sua musica

Fermata del bus a 2 min. a piedi

Appartamenti e camere per soggiorno



01.01 - 31.12

07.00 - 23.30

11.30 - 14.30 / 17.00 - 22.30



60 60 16.- (pranzo)

EMPIRE

6598 Tenero-Contra - Piazza Canevascini 3

Tel. 091 745 82 26

rist.empire@bluewin.ch

www.empireristorante.ch

Cesare Londino

Specialità italiane di pesce

Cordialità e ospitalità





FERRIROLI OSTERIA ENOTECA

6646 Contra - Via Contra 671

Tel. 091 745 11 14


info@ferriroli.ch


www.ferriroli.ch


Antonio Ferriroli


14 qualità di carne alle griglia
Ottima cantina con rivendita al pubblico
di vini italiani, ticinesi e grappe
Specialità di stagione
Apertura domenicale a mezzogiorno
novembre-dicembre



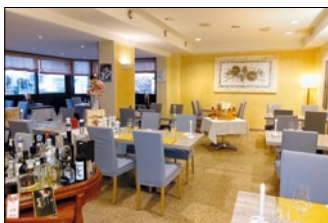
 15.03 - 17.12

 17.00 - 24.00

 18.30 - 22.00

 Lunedì-martedì / Montag-Dienstag

 80  150  22.- / 80.-



GNESA RISTORANTE PIZZERIA EVENTI

6596 Gordola - Via S. Gottardo 80

Tel. 091 745 20 65 - Fax 091 730 97 82

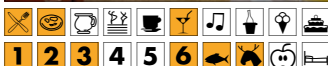
info@ristorante-gnesa.ch

www.ristorante-gnesa.ch


Danilo Camossi gerente


Piero Matozzo

Tartare royale preparata al tavolo
Cordonbleu di vitello
Carré di agnello
Fritto misto di mare venerdì e sabato
Specialità: paste, risotti e dessert
Pizze (fino alle 23.00) e aperitivi
Catering e piatti d'asporto



 01.01 - 31.12

 07.00 - 24.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Domenica

 120  40  16.50 pranzo



GROTTO AGARONE

6597 Agarone - Via Sentee Sassell 1

Tel. 091 859 29 29

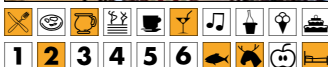
info@grottoagarone.ch

www.grottoagarone.ch


sig.ra Saba


Filetto di manzo, entrecôte di manzo,
entrecôte di canguro sulla pioda
con diverse salse
Ossobuco di vitello con polenta
Coniglio con polenta
Fondue chinoise di manzo e tacchino

Da lunedì a giovedì aperto solo la sera



 01.01 - 31.12

 10.00 - 14.00 / 17.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00



 50  70 





01.01 - 31.12

07.00 - 23.00

11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00



27 50 16.- (lu-ve mezzogiorno)

ILVENTENTIDUE BAR & BISTRÓ

6596 Gordola - Via alle Brere 1

Tel. 091 745 37 97

lorenzo.musio2@icloud.com

www.tennisgordola.ch

Lorenzo Musio

Pasta alla carbonara

Pizzoccheri

Spezzatino di vitello

Grigliata mista

Specialità di pesce e molluschi

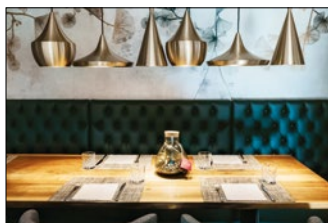
Pizza

Diverse qualità di hamburger:

melanzane, polipo, manzo e bacon,

formaggio ticinese e uovo

Sarde in savor



01.01 - 31.12

10.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00



120 180 40.-

LAGO MAGGIORE

6598 Tenero - Via Lido 2

Tel. 091 745 22 02

info@ristolago.com

www.risto-lagomaggiore.ch

Luca Reggiori

Cucina Mediterranea

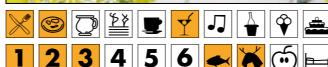
Specialità carne, pesce e pizza

Bella terrazza

Amplia scelta di vini italiani e ticinesi

Ideale per banchetti e feste di ogni genere

Aperto tutto l'anno e tutti i giorni



01.04 - 31.10

09.00 - 23.00

12.00 - 22.00



110 110 19.-

LIDO MAPPO

6598 Tenero - Via Mappo 20

Tel. 091 600 00 66

ristolidomappo@gmail.com

www.lidomappo.ch

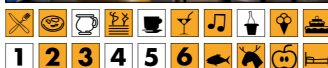
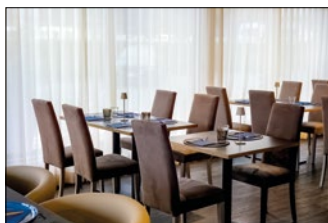
Alessio Norfo

Lasciatevi sedurre dal nostro universo culinario. Faremo il possibile per soddisfare il vostro palato, a prescindere che scegliate un'insalata, la pizza, un piatto a base di pasta oppure un secondo a base di carne

Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Universum verführen. Wir geben unser Bestes, um Ihren Gaumen zu verwöhnen, egal, ob Sie sich für einen Salat, eine Pizza, ein Pastagericht oder ein Hauptgericht mit Fleisch entscheiden







01.01 - 31.12

10.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00



130 100

ROTONDA

6596 Gordola - Via San Gottardo 117

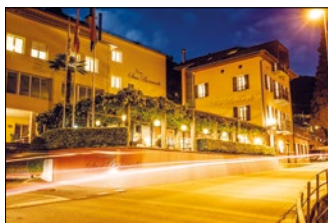
Tel. 091 745 10 88

welcome@ristoranterotonda.ch

ristoranterotonda.ch

Il Ristorante offre una selezione di piatti che unisce la tradizione della cucina mediterranea con l'arte giapponese.

I clienti possono scegliere tra pizza, cucina mediterranea, sushi e hanno l'opportunità di vivere un live show teppanyaki, dove un rinomato chef prepara i piatti direttamente sulla griglia. L'ambiente del ristorante è caldo e accogliente, con un'ampia terrazza per godere dei pasti all'aperto durante i mesi più caldi



16.03 - 16.12

Me-Do 17.00 - 23.30

18.30 - 21.30



Lunedì e martedì

40 60 22.- (piatto) / 60.- (menu)

SAN BERNARDO

6646 Contra - Via Contra 725

Tel. 091 745 19 49

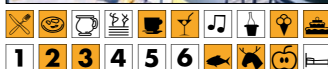
info@albergo-san-bernardo.ch

www.albergo-san-bernardo.ch

Antonio Ferricoli

Albergo romantico con confortevole ristorante e terrazza & Casa San Bernardo con ostello e camere per gruppi. Terrazza e alcune camere con vista sul Lago Maggiore. A soli 3km dalla stazione di Tenero. Cucina ligure e mediterranea. Vini pregiati ticinesi e italiani

Romantisches Hotel mit gemütlichem Restaurant und Pergola & Casa San Bernardo mit Herberge und Gruppenunterkunft. Terrasse und einige Zimmer mit Blick auf den Lago Maggiore. Nur 3 km oberhalb des Bahnhofes in Tenero. Ligurische und mediterrane Küche. Auserlesene Tessiner und italienische Weine



18.03 - 29.10

08.00 - 23.00

11.30 - 14.00 / 17.30 - 21.30



80 80 22.-

TAMARO RISTORANTE PIZZERIA

6598 Tenero - Via Mappo 32

Tel. 091 745 66 26

ristorante@campingtamaro.ch

www.campingtamaro.ch

Famiglia Zanolini

Ristorante e pizzeria totalmente ristrutturato, dagli interni particolarmente caldi e moderni, è molto accogliente con una grande terrazza ornata di piante e fiori: l'ideale per le famiglie

Das komplett renovierte Restaurant und die Pizzeria mit ihrer warmen un modernen Einrichtung sind sehr gemütlich und verfügen über eine grosse, mit Pflanzen und Blumen geschmückte Terrasse, die ideal für Familien ist





VALLE VERZASCA

Lavertezzo - Vogorno - Sonogno

VALLE VERZASCA / VERZASCATAL

“Nel cuore del fiume sta il fascino della Verzasca; mai nessun artista ha dipinto un verde così ammirevole...” La valle Verzasca è indubbiamente una valle dalle particolarità autentiche del passato delle regioni alpine a sud del San Gottardo. A soli due passi dalla città, la valle è lì davanti agli occhi, impervia ed accogliente ad un tempo, e disposta a rispondere a tutti i richiami.

VALLE VERZASCA / VERZASCATAL

“Im Herzen des Flusses liegt die Faszination des Verzascatal; nie hat ein Künstler ein so wunderbares Grün gemalt ...” Das Verzascatal ist zweifellos eines jener Tessiner Täler, die einen echten Eindruck von der Vergangenheit der alpinen Region südlich des Gotthards vermitteln. Nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt, auf den sensiblen und aufmerksamen Besucher; schon steht das Tal in seiner Grösse und Natürlichkeit vor seinen Augen, bereit den Suchenden zu empfangen.





AL LAGO

6632 Vogorno

Tel. 091 745 32 32 - Fax 091 745 11 98

info@allago.ch

www.allago.ch

Ilidio Nunes

Specialità mensili

Specialità diverse di pesce

Grigliate miste

Camera doppia Fr. 120.- / 160.-

Camera singola Fr. 75.- / 95.-

Camera tripla Fr. 170.- / 200.-


Menu mezzogiorno operai 2 portate Fr. 16.50


da lunedì a venerdì


In estate cucina non stop

Gran varietà di pizze anche a mezzogiorno



 01.01 - 31.12

 08.00 - 24.00



 12.00 - 15.00 / 18.30 - 22.00



 50  60  16.50 Lu-Ve a pranzo





 15.03 - 15.01
 08.00 - 23.30
 11.30 - 14.30 / 18.30 - 20.30

 70  90 

ALPINO

6637 Sonogno
Tel. 091 746 11 63 - Fax 091 746 10 17
alpino-sonogno@bluewin.ch
www.ristorantealpino.ch

Marilena Segouini-Perozzi

Cucina casalinga
 Specialità su richiesta
 Camera singola Fr. 48.- / 60.-
 Camera doppia Fr. 96.- / 120.-
 Riduzione a partire da 3 notti
 Dal 1890 da generazioni in generazioni



 01.03 - 31.10
 08.00 - 22.00
 12.00 - 20.30
 Martedì e mercoledì
 60  80 

OSTERIA VITTORIA

6633 Lavertezzo - Via Cantonale
Tel. 091 746 11 11
osteriavittoria2020@bluewin.ch
osteriavittoriaverzasca.ch

C. Foiada Foletta

Una pausa relax sulla nostra terrazza
 con pergola va goduta
 accompagnata da piatti tipici regionali

*Relax auf unsere Terrasse, mit Blick auf
 dem Fluss Verzasca und Dorf Lavertezzo
 mit einheimische Küche*



 15.03 - 12.11
 08.00 - 23.00
 11.30 - 22.30 (no stop)

 55  75 

PIZZO VOGORNO

6632 Vogorno - Via Valle Verzasca 58
Tel. 091 745 12 56
ristorantepizzovogorno@gmail.com
www.pizzovogorno.ch

Domenico Ierardi

Dal 1953 cucina tradizionale e innovativa
 Specialità cordon bleu e piatti tipici regionali,
 tradizionali e rivisitati

*Seit 1953 traditionelle und innovative Küche.
 Spezialität Cordon Bleu und Typische
 traditionelle, Regionale Gerichte*





GAMBAROGNO

Contone - Quartino - Vira Gambarogno
San Nazzaro - Vairano - Cadenazzo

UN MONDO COMPLETO

La Riviera del Gambarogno è un mondo a sé. Alla sponda sinistra del Lago Maggiore – da Contone alla frontiera italo-svizzera – la natura ha regalato tutto: un lago stupendo, una collina incantevole e il fascino dei monti. La scintillante bellezza del lago, l'eccezionale ricchezza delle Bolle di Magadino, la varietà artistica e gastronomica della Riviera, dove praticare tutti gli sport acquatici, ammirare una flora e una fauna ricche e rare o semplicemente ozicare. Tra lago e montagna, ci si immerge in un mondo di tradizioni e profumi antichi, il parco botanico del Gambarogno a Vairano e l'incantesimo del panorama. Villaggi sospesi tra cielo e lago invitano a godersi momenti di intimità, d'allegria e di sana spensieratezza. Fra i Centocampi di Caviano, l'odore di fieno appena falciato e il rincorrersi di suoni lenti di campanacci vivi solo nei ricordi, sono un sogno in cui ritrovare

tutta la semplicità della vita. Lungo i monti e le piccole valli del Gambarogno si snodano duecento chilometri di sentieri tra boschi di castagni, pascolo rigogliosi e incantevoli alpi. In numerosi punti il meraviglioso spettacolo delle Alpi – dal Monte Rosa ad ovest, alla Corona delle Alpi ticinesi verso Nord – appare in tutta la sua maestosità. Tra le manifestazioni spicca il Festival internazionale di musica organistica di Magadino. Durante il mese di luglio prestigiosi interpreti danno vita a una serie di concerti di qualità eccelsa. È un invito a trascorrere una serata nell'intimità di un ambiente particolare e a lasciare vagare l'anima in un mondo armonioso e trasognato.

EIN GANZE WELT

Die Riviera von Gambarogno ist eine Welt für sich. Auf der linken Seite des Lago Maggiore - von Contone bis zur italienisch-schweizerischen Grenze – hat die Natur nun wirklich an nichts gespart: da ist der wunderschöne Lago Maggiore, ein sanfter Hügelzug und der überwältigende Anblick der Schneeberge. Die ganze Riviera und die unvergleichlichen Bolle di Magadino sind bekannt für ihre Kulturgüter und kulinarische Ueberraschungen. Hier treibt man fast jede Art von Sport, entdeckt eine eigenartige, seltene Flora und Fauna oder kann einfach die Seele baumeln lassen. Zwischen See und Gebirge taucht man ein in eine Welt der Traditionen und geheimnisvollen Düfte, vergisst sich in Vairano im botanischen Garten des Gambarogno und genießt das atemraubende Panorama. Dörfer, die zwischen Himmel und Erde schweben, laden ein zu stillen, heiteren Augenblicken, zu gesunder Beschaulichkeit. Zwischen den Centocampi von Caviano liegt der Duft von Frisch geschnittenem Heu in der Luft, und ab und zu ertönt der Klang von Kuhglocken wie eine Erinnerung an vergangene Zeiten über den Hängen: ein Traum, in dem die Einfachheit des Lebens noch einmal greifbar wird. Entlang den Bergen und kleinen Täler des Gambarogno winden sich zweihundert Kilometer Wanderwege durch Kastanienwäleder und üppige Weiden an verträumten Alpehöften vorbei. Und immer wieder erscheint in seiner ganzen majestätischen Schönheit vor den Augen das überwältigende Schauspiel der Schneeberge – vom Monte Rosa im Westen bis zur Kette der östlichen Tessiner Alpen. Wer Lust hat auf ein besonderes kulturelles Erlebnis wird das Internationale Orgelmusikfestival von Magadino nicht verpassen wollen. Jeden Juli stellt es in einer Reihe von hochstehenden Konzerten weltbekannte Interpreten vor. Eine Einladung, Abende in einer ganz besonderen Intimität zu geniessen und sich in einer verträumten Welt zu verlieren.



15.02 - 15.12
 18.00 - 24.00 / domenica 11.00 - 15.00
 19.00 - 22.00 / domenica 11.30 - 14.00
 Lunedì e domenica sera
 35 35 45.-

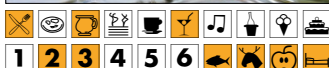
AGRITURISMO LA VIGNA

6593 Cadenazzo - ala Revöira
 Tel. 091 858 10 30 / 079 611 96 54
 info@agriturismolavigna.ch
 www.agriturismolavigna.ch

Veronika Grunder

Vista stupenda sul Piano di Magadino
 e Lago Maggiore
 Pasta fatta in casa
 Cucina di stagione tutto fatto
 con ingredienti freschi

*Herrliche Aussicht auf die Magadinoebene und
 Lago Maggiore
 Hausgemachte Pasta
 Saisonale Küche alles mit frischen Zutaten gekocht*



19.03 - 31.10
 07.00 - 23.00
 12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.00
 Lunedì e domenica sera
 110 43 50.-

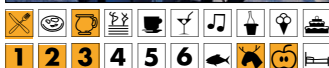
BELLAVISTA 6574 Vira Gambarogno

Strada d'Indeman 18
 Tel. 091 795 11 15
 info@hotelbellavista.ch
 www.hotelbellavista.ch

Katrin & Rémy Fischer

Ogni giovedì sera "piano"
 Ogni sabato sera menu
 con tradizionale buffet di dessert

*Jeden Donnerstag "Piano"-Abend
 Jeden Samstagabend
 grosses Dessert-Buffer*



01.03 - 30.11
 11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.00
 Lunedì e martedì (in inverno)
 24 40

LA BAITA 6573 Magadino - Via Orgnana 75b

Tel. 091 780 43 38
 info@grottolabaita.ch
 www.grottolabaita.ch

Massimiliano Ciccia

Ossobuco di vitello
 Coniglio
 Brasato di manzo
 Guance di maiale
 Polenta
 Risotto
 Gnocchi
 Tagliatelle
 Tagliatelle e gnocchi fatti in casa
 Dessert fatti in casa





LA CAMPAGNOLA

6575 San Nazzaro-Vairano

Via Campagnola 12

Tel. 091 785 25 00 - Fax 091 794 20 49

mail@campagnola.ch

www.campagnola.ch

Famiglia S. + N. Zoppè

Lunedì - "Candle light dinner" & jazz piano

Mercoledì - Blues Night al Grotto

Ogni giorno musica dal vivo

16.00 - 18.00 / 20.00 - 22.00

Branzino in crosta di sale su prenotazione

Montag - "Candle light dinner" & Jazz Piano


Mittwoch - Blues Night im Grotto


Täglich Live Musik


16.00 - 18.00 / 20.00 - 22.00

Wolfsbarsch in Salzkruste auf reservation



 19.03 - 22.10

 08.00 - 23.00

 08.00 - 21.00



 110  80  30.-



LA SOSTA DEI GOLOSI

6594 Contone - Via Cantonale 30

Tel. 091 840 13 53

info@lasostadeigolosi.ch

www.lasostadeigolosi.ch

Pesce fresco

Cucina regionale mediterranea

Aperitivi sfiziosi con salumi e formaggi

Costata di manzo da 500g


Entrecôte di fassona

Tartare di fassona tagliata a mano


Maialino su riservazione

Fermata del bus nelle vicinanze



 01.01 - 31.12

 09.00 - 23.00

 12.00 - 14.30 / 18.00 - 22.30



 56  30  16.- pranzo lu-ve 3 portate



LA STREGA

OSTERIA

6572 Quartino - Via Loco 2

Tel. 091 780 42 44

kbb13@hotmail.it

Kathya Borla

Cucina dai vecchi sapori

Brasato, coniglio, ossobuco di vitello

con contorni

Gnocchi di patate

Ravioli con ripieno di stagione


Roastbeef su riservazione

Cazzöla, capretto, fondue chinoise


e di formaggio

Domenica aperto solo su riservazione



 01.01 - 31.12

 09.00 - 23.00

 12.00 - 14.30 / 18.00 - 22.30

 Mercoledì

 25  25  20.- pranzo lu-ve





MISSULTIN 

SLOW LAKE CUISINE

6574 Vira Gambarogno - Via Cantonale 68

Tel. 091 683 68 05


welcome@missultin.ch


www.missultin.ch

Alessandro e Jessica Fumagalli

Tradizione e innovazione si fondono nella cucina del Missultin
 Eccellenze del territorio valorizzate nelle ricette dello chef Alessandro Fumagalli
 Spazi interni completamente rinnovati
 Incantevole corte
 Curata selezione di vini
 Menu a pranzo da mercoledì a venerdì
 2 portate a scelta più caffè a 31.-
 * Martedì sera aperto da giugno ad agosto



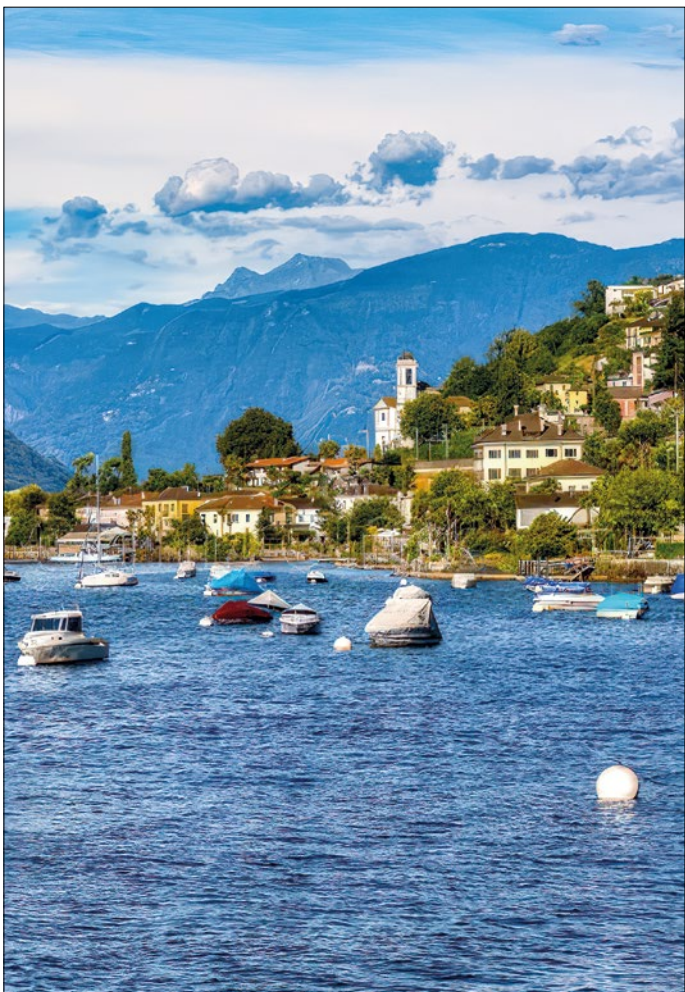
 01.01 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 18.30 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 19.00 - 21.30

 Lunedì e martedì*

 40  40  31.- (me-ve pranzo)





NUOVA PERGOLA 
6572 Quartino - Via Monte Ceneri 57
Tel. 091 795 16 42
info@nuovapergola.ch
www.nuovapergola.ch


Francesco Anghessa

Locale familiare che dispone di più sale
 Area bambini interna + in estate esterna
 Ampia terrazza - Musica dal vivo il fine settimana
 con possibilità di ballare
 Specialità di pesce - Cucina mediterranea e regionale
 Specialità senza lattosio e glutine
 PIZZA dalle ore 12.00 - 24.00
 Adatto per banchetti e gruppi numerosi


Orario apertura locale

Lunedì-giovedì 08.30 - 24.00
 Venerdì-sabato 08.30 - 02.00



 01.01 - 31.12



 12.00 - 14.30 / 18.00 - 22.00



 230  90  15.-

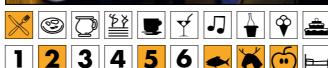


OSTERIA BISNONA 
6594 Contone - Via Cantonale 42
Tel. 091 858 21 04
info@osteriabisnona.ch
www.osteriabisnona.ch


Roberta, Morena, Kira e Fabien


Cucina creativa, coniugata in armonia
 con il territorio e le stagioni, abbinata a
 una ricercata carta di vini
 Locale curato nel dettaglio
 e accogliente giardino

*Kreative Küche im Einklang mit lokalen
 und saisonalen Produkte
 Anspruchsvolle Weinkarte
 Gepflegtes Restaurant
 und gemütlicher Garten*



 01.02 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 23.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30



 30  30 




OSTERIA DAL PAES 
RISTORANTE PIZZERIA
6572 Quartino - Via in Paes 64
Tel. 091 223 40 35
osteriadalpaes@gmail.com

Biljana Ramult

Nuova gestione
 Pollo al cestello con salsa alle erbe
 Cordon bleu
 Insalata in cupola della pizza
 Pizze varie
 Su prenotazione maialino, fritto di lago o di mare
 Consegna a domicilio
 Piatti freddi nonstop
 Fermata bus vicina



 01.01 - 31.12

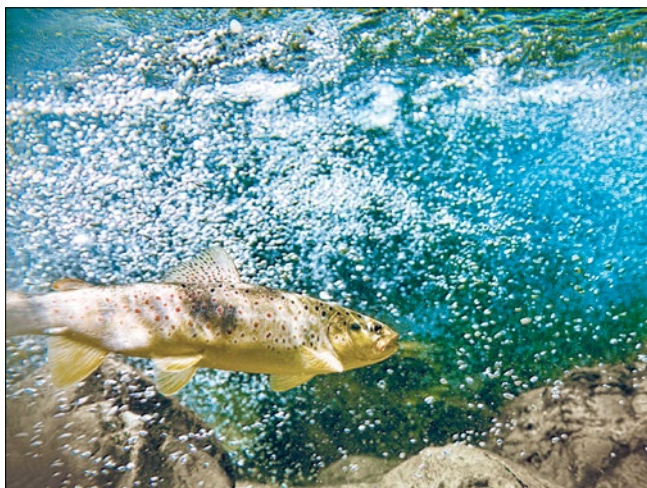
 09.00 - 23.00

 11.30 - 14.00 / 17.00 - 22.00

 Lunedì

 50  48  15.- lu-ve mezzogiorno





I PESCI PREGIATI DEL LAGO MAGGIORE: LA QUALITÀ SULLE NOSTRE TAVOLE

La trota lacustre (*Salmo trutta lacustris*), da sempre considerata la regina del lago, si presenta argentata con delle macchie nere laterali picchiettate a forma di caratteri tipografici o stellati. Per la riproduzione, da fine ottobre a fine novembre, le trote lacustri risalgono i corsi d'acqua, principalmente Maggia e Ticino. Ogni anno, circa 200'000 trote nate negli stabilimenti della Vallemaggia e della Val Colla, vengono immesse nel Lago Maggiore. Questa operazione, eseguita nel pieno rispetto della natura, garantisce la continuità di questa specie, orgoglio delle nostre acque e delle nostre mense.

Il pesce persico (*Perca fluviatilis*), un altro abitante pregiato delle nostre acque. La sua presenza nel corso degli anni è discontinua ed uno dei principali motivi è l'apprezzamento delle sue carni. Anche in questo caso l'aiuto dell'uomo è indispensabile. Passate le festività di fine anno, vengono raccolti innumerevoli alberelli di Natale, che, dopo aver fatto la gioia di tanti bambini, serviranno ad un altro scopo. Sapientemente posati sul fondo del lago diventeranno sicuro rifugio del pesce persico che a fine primavera deporrà le sue uova a forma di ghirlande bianche. In seguito gli avannotti, tra gli aghi del pino, cresceranno protetti dagli altri pesci ma sempre allerta dall'insidia dei propri fratelli.

Il coregone (*Coregonus*), ottimo salmonide, presentato con nomi diversi: lavarello o bondella. I coregoni si nutrono preferibilmente di plancton, prediligono le acque pulite e profonde e la loro pesca viene effettuata principalmente con le reti. È conosciuto e gustato nei grotti, in carpione. Per il momento, la presenza di questo pesce, nel Lago Maggiore, è ottima, anche se i quantitativi pescati non sempre soddisfano le esigenze del pescatore professionista.

FISCH AUS DEM LAGO MAGGIORE: QUALITÄT AUF UNSEREN TISCHEN!

Die Seeforelle (*Salmo trutta lacustris*) ist seit je Königin unserer Gewässer. Sie ist silberglänzend mit dunklen sternförmigen oder piktogrammähnlichen Zeichen an der Seite. Zum Ablachen steigt sie Ende Oktober bis Ende November unsere Flüsse hinauf, besonders durch die Maggia und den Tessin. Aus den Fischzuchten des Maggia-Tals und des Val Colla werden jedes Jahr etwa 200'000 Forellen im Lago Maggiore ausgesetzt. Dieses Vorgehen respektiert die natürliche Lebensweise der Forelle und garantiert deren Fortbestand in unseren Gewässern. Sie ist nicht nur der Stolz unserer Seen, sondern auch unserer Fischküche.

Der Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), Barsch oder Egli, ist ein anderer geschätzter Bewohner unserer Gewässer. Sein Bestand ist vor Jahren seines schmackhaften Fleisches wegen zurückgegangen. Um seine Lebensbedingungen zu verbessern, hilft ihm der Mensch. Nach Weihnachten sammeln Fischschützer Tannenbäumchen, die ihre Aufgabe als Weihnachtsbaum erfüllt haben und nun anderen Zwecken dienen können. Sie werden kunstgerecht so auf Seegrund gesetzt, dass sie der Flussbarsch als sicheren Unterschlupf bezieht und Ende Frühling darin seinen Laich in weissen Schnüren absetzt. Hier wachsen die Jungbarsche heran, sicher geschützt vor Gefahren, vor Raubfischen der eigenen oder anderer Art.

Die Felchen (*Coregonus*) sind feine Lachsartige und auch als Lavaret oder Bondelle bekannt. Sie ernähren sich vor allem von Plankton und leben am liebsten in tiefem und sauberem Wasser. Grundsätzlich werden sie mit dem Netz gefangen. In den Grotti kommen sie vor allem "in carpione", das heisst als Marinade, auf den Tisch. Im Lago Maggiore ist der Bestand dieses Fisches heute sehr gut, auch wenn die gefangenen Mengen nicht immer den Erwartungen der Berufsfischer entsprechen.





CANTINE VINICOLE WEINKELLEREI

VINI & DISTILLATI **ANGELO DELEA SA**

Via Zandone 11
6616 Losone
Tel. 091 751 82 79
vini@delea.ch
www.delea.ch

GIALDI VINI SA

Via Vignoo 3
6850 Mendrisio
Tel. 091 640 30 30
info@gialdi.ch
www.gialdi.ch

I VINI E I VITIGNI PIÙ FAMOSI BERÜHMTE WEINE UND REBSORTEN

Aglianico

È un aristocratico vitigno rosso di origine ellenica e dà origine al campano Taurasi e all'Aglianico del Vulture. Presenta un gusto secco e robusto. Può essere anche invecchiato o spumante.

Rote, sehr edle Rebsorte, ursprünglich aus Griechenland, sie ist Grundlage des Taurasi Kampaniens und des Aglianico der Region Vulture. Der Wein wird trocken und kräftig, kann gelagert oder für Schaumwein verwendet werden.

Albana

Originaria della colline romagnole da vini secchi o amabili, tranquilli o frizzanti.

Wächst in den Hügeln der Romagna, aus ihr werden trockene oder liebliche, stille oder spritzige Weine gewonnen.

Arneis

Sta riconquistando importanza in Piemonte nell'area di Alba.

Wird im Piemonte in der Gegend um Alba immer wichtiger.

Barbera

Vitigno a frutto rosso da cui si ricava il vino omonimo nativo del Piemonte, diffuso soprattutto nell'Italia del Nord, dove dà origine a ben 7 diverse Doc, di cui 3 in Piemonte (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato). Il barbera dà vini rossi tannici, corposi e ricchi di acidità.

Rote Rebsorte, aus ihr wird der gleichnamige Piemonte-Wein gewonnen. Dieser Wein ist besonders in Norditalien weit verbreitet, wo er über mindestens 7 DOC-Qualitäten verfügt, darunter 3 im Piemonte (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato). Aus der Barbera-Rebsorte entstehen gerbstoffreiche, körperreiche und säurebetonte, kraftvolle Weine.

Blanc de Morgex

È coltivato fino ad una altezza di 1400 metri. Viene vinificato in purezza e dà origine ad un vino bianco secco.

Wird bis auf 1400 m ü.M. gezogen und rein gekeltert. Aus ihr entsteht ein trockener Weisswein.

Cabernet

È un vitigno originario di Bordeaux. Il Cabernet sta guadagnando terreno in molte aree sia come varietà che in uvaggi. È l'uva di alcuni grandi rossi del mondo. Il vino ha profumi erbacei, tannicità e struttura.

Rebsorte aus Bordeaux. Der Cabernet gewinnt nach und nach vielerorts an Boden als Sorte wie auch als Traubemischung. Aus dieser Traube werden weltweit einige sehr berühmte Rotweine gekeltert. Der Wein wird blumig, gerbstoffreich und ausdrucksstark.

Canaiolo

Vitigno bianco e nero. Ha origini antiche.

Weisse oder rote Rebsorte. Hat ihre Wurzeln im Altertum.

Cannonau

Sembra che il vitigno Cannonau provenga dalla penisola iberica fin dall'inizio della dominazione spagnola. Ha trovato in Sardegna un habitat ideale diffondendosi in ogni angolo dell'isola. Si ottengono vini secchi o dolci di notevole carattere.

Die Rebsorte Cannonau scheint aus der iberischen Halbinsel zu stammen und wurde unter der Herrschaft die Spanier verbreitet. Sie hat in Sizilien idealen Lebensraum gefunden und ist über die ganze Insel verbreitet. Aus ihr entstehen trockene oder ausdrucksstarke süsse Weine.

Carignano

Il Carignan francese e spagnolo è coltivato in Sardegna.

Die französische und spanische Carignan-Sorte wird in Sardinien gezogen.

Catarratto

Antico vitigno bianco della Sicilia. Entra a far parte dell'Alcamo Doc ed è la base per Marsala e Vermouth.

Weisse Rebsorte aus der Antike in Sizilien. Wird auch für Alcamo DOC verwendet und ist Grundlage für Marsala und Vermouth.

Chardonnay

Aristocratico vitigno a frutto bianco della Borgogna e molto noto in tutta la Francia, dove rappresenta alcuni vini prestigiosi. È uno dei vitigni più coltivati al mondo. È l'ingrediente dei migliori spumanti e dà bianchi sia fruttati e leggeri che potenti e corposi.

Weisse Edelrebe aus dem Burgund, in Frankreich weit verbreitet, wo sie für hochwertige Weine verwendet wird. Sie ist eine der Rebsorten, die auf der ganzen Welt gezogen werden. Aus ihr entstehen feinste Schaumweine und fruchtige, leichte und körperreiche, rassige Weissweine.

Cortese

I più famosi vini bianchi del Piemonte, in particolare il Gavi, derivano da questa varietà autoctona che si trova anche in Lombardia.

Berühmte Weissweine des Piemonte, darunter der Gavi, werden aus dieser autochthonen Sorte, die auch in der Lombardei vorkommt, hergestellt.

Corvina

È il vitigno che dà origine soprattutto al Valpolicella e all'Amarone. Ha colore intenso, ricco di frutto, è tannico.

Diese Rebsorte wird vor allem für den Valpolicella und den Amarone verwendet. Der Wein wird dunkel, reich fruchtig und gerbstoffreich.

Croatina

È un vitigno rosso diffuso nell'Oltrepò Pavese e nel Piacentino ed entra a far parte dei rossi con uve Barbera. Dà origine a Barbera e Bonarda.

Rote Rebsorte, verbreitet in der Landschaft Oltrepò Pavese und im Piacentino, wird zusammen mit Barbera-Trauben verwendet. Sie ist Grundlage für Barbera und Bonarda.

Dolcetto

Presente sin dal 1300 nelle Langhe, viene vinificato in molti vini tra cui il Barbera del Monferrato, il Dolcetto d'Acqui, il Dolcetto di Ovada ed il Dolcetto d'Asti. Dà vini rossi asciutti, morbidi, gradevoli, profumati.



VINI E DISTILLATI ANGELO DELEA SA
www.delea.ch



RISTORANTE BOTTEGA DEL VINO LOCARNO
www.bottegavino.ch



ENOTECA BOTTEGA DEL VINO ASCONA
Via Borgo 33 - Ascona

PENSIERI DI... VINO

Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri. *Henri De Regnier*

Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo.
Ernest Hemingway

Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino. *Socrate*

Si è sapienti quando si beve bene: chi non sa bere non sa nulla.
Nicolas Boileau

Una donna e un bicchiere di vino soddisfano ogni bisogno, chi non beve e non bacia è peggio che morto. *Johann Wolfgang Von Goethe*

Chi non ama le donne, il vino e il canto è solo un matto e non un santo. *Arthur Schopenhauer*

Dio non aveva fatto che l'acqua, ma l'uomo ha fatto il vino.
Victor Hugo

Nessuno è più pericoloso di un uomo senza idee, il giorno che ne avrà una gli darà alla testa come il vino ad un astemio.
Gilbert Keith Chesterton

Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e come avviene nei films, nasce e rinasce in ogni assaggiatore. *Federico Fellini*

WEIN SPRÜCHE

Wein ist der Beweis das Got uns liebt und will das wir glücklich sind.
Benjamin Franklin

Ein Mädchen und ein Gläschen Wein, sind die Retter in der not, den wer nicht trinkt und wer nicht küsst, der ist so gut wie tot.
Johann Wolfgang Von Goethe

Alter ist irrelevant, es sei denn, du bist eine Flasche Wein. *Joan Collins*

Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in meinen Wein läuft. *Gilbert Keith Chesterton*

Der schönste Lagerplatz für Wein ist die Erinnerung.
Ludwig Neumayer

Champagner, nach dem Sieg verdienst du ihn nach der Niederlage brauchst du ihn. *Napoleon*

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



TOUCHÉ
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



ESTRO
Rosso del Ticino DOC



Gialdi Vini SA | Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio | Tel. +41 91 640 30 30

GIALDI VINI SA - 6850 Mendrisio

La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, padre dell'attuale direttore Feliciano. L'azienda si sviluppa dapprima con l'importazione ed il commercio di vini esteri e in seguito, dopo l'acquisizione nel 1984 di una cantina nel distretto Leventina, la Gialdi Vini conosce una svolta e inizia con la produzione di vini ticinesi. Grazie a notevoli e continui investimenti nelle cantine di Mendrisio e Bodio, oggi la Gialdi Vini SA vinifica complessivamente quasi un milione di chilogrammi di uva all'anno. La vasta gamma dei prodotti Gialdi è composta da due linee. La Linea Gialdi propone soprattutto vini del Sopraceneri, ottenuti con uve acquistate da oltre duecento viticoltori provenienti da Bassa

Leventina, Riviera e Valle di Blenio, che con passione coltivano la vigna da generazioni. La Linea Brivio si concentra invece sulla produzione di vini del Sud del Ticino anche questi vinificati partendo dalle uve fornite da un'ottantina di viticoltori della regione. L'azienda conta una trentina di etichette di pregiati vini prodotti nel pieno rispetto di questi due spettacolari terroirs e valorizzandone la tipicità. L'azienda che nel 2016 è stata certificata con il marchio di qualità ISO 22000 ha ottenuto importanti riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale. Grazie all'impegno volto a produrre vini di alta qualità e legati al territorio, la Gialdi Vini SA si situa ai vertici della produzione vitivinicola ticinese e svizzera.

Die Gialdi Vini SA wurde im Jahr 1953 von Guglielmo Gialdi, Vater des heutigen Direktors Feliciano, gegründet. Das Unternehmen entwickelte sich zunächst mit dem Import und Handel von ausländischen Weinen. Nach dem Erwerb eines Kellers im Bezirk Leventina im Jahr 1984 kennt das Unternehmen einen Wendepunkt und beginnt mit der Vinifizierung von tessiner Weinen. Dank beträchtlicher und kontinuierlicher Investitionen in den Kellern von Mendrisio und Bodio verarbeitet heute die Gialdi Vini jährlich insgesamt fast eine Million Kilogramm Trauben zu Wein. Die breite Palette der Gialdi Produkte besteht aus zwei Linien. Die Linie Gialdi bietet hauptsächlich Weine aus dem Sopraceneri an. Die Trauben für diese Weine werden bei über zweihundert Winzern aus der Bassa Leventina, Riviera und Valle di Blenio, die den Weinbergen seit Generationen leidenschaftlich pflegen, gekauft. Andererseits konzentriert sich die Linie Brivio auf die Herstellung von Weinen aus dem Süden des Tessins, die ebenfalls aus Trauben von rund achtzig Winzern der Region hergestellt werden. Die Gialdi Vini bietet über dreißig Etiketten erlesene Weine, die diese beiden spektakulären Terroirs in vollem Umfang respektieren und deren Typizität unterstreichen. Das Unternehmen, das im Jahr 2016 mit dem Qualitätszeichen ISO 22000 zertifiziert wurde, hat national und international wichtige Auszeichnungen erhalten. Dank der Bemühungen, qualitativ hochwertige Weine herzustellen, die an das Gebiet gebunden sind, steht die Gialdi Vini SA an der Spitze der Weinproduktion im Tessin und in der Schweiz.



LE BOTTIGLIE DEL VINO

Le bottiglie vanno sempre tenute coricate, perchè permette al vino di restare in contatto con il tappo che, inumidito mantiene la propria flessibilità ed aderisce in modo ottimale al collo della bottiglia.

Bordolese: è la forma di bottiglia più diffusa. Originaria di Bordeaux contiene sia vini bianchi che vini rossi.

Borgognona: tipica della Borgogna, è adatta sia ai bianchi che ai rossi ed è largamente usata in tutto il mondo, soprattutto per gli Chardonnay e per i Pinot Nero.

Albeisa: simile alla Borgognona è utilizzata in Piemonte per i vini rossi.

Anfora: è utilizzata dai produttori marchigiani di Verdicchio.

Fiasco: Realizzati in vetro soffiato, è rivestito di paglia intrecciata a mano.

Spumante: il vetro è scuro, pesante, spesso. Si realizzano anche formati speciali fino alla capacità di 30 litri.

DIE WEINFLASCHEN

Weinflaschen sollten stets liegend gelagert werden, damit der Zapfen durch den Kontakt mit dem Wein feucht und elastisch bleibt, um sich optimal dem Flaschenhals anpassen zu können.

Bordeaux: Diese weit verbreitete, ursprünglich aus Bordeaux stammende Form eignet sich für Rot- und Weißweine

Burgund: Typisch für das Burgund. Passt für Rot- und Weißwein. Verwendung weltweit, besonders für Chardonnay und Pinot Noir.

Albeisa: Ähnelt der Burgunderflasche. Im Piemont für Rotweine im Gebrauch.

Amphore: Wird von Verdicchio-Produzenten in den Marken benützt.

Fiasco: Aus geblasenem Glas, umhüllt mit handgeflochtenem Stroh.

Spumante: Dunkles, dickes, schweres Glas, aus dem auch Spezialflaschen bis zu einem Fassungsvermögen von 30 Litern hergestellt werden.

1,5 l	Magnum	12 l	Balthazar
3 l	Jéroboam	15 l	Nabuchodonosor
4,5 l	Réhoboam	18 l	Melchior-Salomon
6 l	Mathusalem	27 l	Primato
9 l	Salmanazar	30 l	Melchisedec

Kommt seit dem 14. Jahrh. in den Langhe vor, wird für verschiedene Weine verwendet, darunter Barbera Monferrato, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto di Ovada und d'Asti. Die Rotweine werden trocken, weich, gehaltvoll, duftig.

Falaghina

Questo vitigno bianco tipico della Campania è famoso per entrare nella vinificazione di tutti i maggiori vini bianchi della regione. In aggiunta ad altre uve, forma vini bianchi dal profumo vinoso e gradevole e dal sapore asciutto e sapido.

Typische Rebsorte Kampaniens und berühmt, weil sie für die Herstellung fast aller Weissweine der Gegend verwendet wird. Verwendet mit anderen Traubensorten, entstehen daraus wenig duftende, gehaltvolle Weissweine mit trockenem, dichtem Geschmack.

Fiano

Chiamato "Apianum" dagli antichi Romani, dà l'elegante e raffinato Fiano di Avellino.

Die alten Römer nannten sie "Vitis apiana" (Bienenrebe), aus ihr entsteht der elegante und raffinierte Fiano di Avellino.

Gaglioppo

Base della maggior parte dei vini rossi di Calabria, ed in particolare del Cirò. Wird in Kalabrien für fast alle Rotweine verwendet, insbesondere für den Cirò.

Garganega

Vitigno fondamentale del Soave, è coltivato soprattutto in Veneto.

Vor allem Basis für den Soave, wird besonders in der Region Veneto gezogen.

Greco

Come dimostra il nome, è un vitigno di origine greca, coltivato soprattutto in Campania (Greco di Tufo), in Calabria (Greco Bianco o Cirò Bianco). I vitigni Grechetto e Grecanico mostrano molte similitudini.

Wie der Name sagt, ist dies eine griechische Traube, wird besonders in Kampanien (Greco di Tufo), und in Kalabrien (Greco Bianco oder Cirò Bianco) gezogen. Die Rebsorten Grechetto und Grecanico sind sich sehr ähnlich.

Grignolino

Viene vinificato in quasi totale purezza. Produce vini chiari e delicati. È un vitigno diffuso in Piemonte .

Wird sozusagen reinsortig angebaut. Aus ihr entstehen klare und leichte Weine. Die Rebe ist im ganzen Piemonte verbreitet.

Grillo

È stata la miglior uva per il marsala, oggi in aggiunta al Catarratto.

War früher die beste Traube für Marsala, heute wird sie mit der Catarratto vermischt.

Groppello

È un antico vitigno oggi limitato nelle zone della riviera del Garda. Entra nella vinificazione del Chiaretto doc e di molti altri vini da tavola.

Antike Rebsorte, wird heute nur noch um den Gardasee gezogen. Wird für Chiaretto DOC und andere Tafelweine verwendet.

Inzolia

È un vitigno bianco, tipico siciliano. Serve nella preparazione di vini secchi da tavola dal carattere deciso come Corvo, il Regaleali ed il Marsala. Conosciuta come Ansonica in Toscana. Il vino che si ricava è fruttato, secco, strutturato e molto piacevole.

Eine weisse, typisch sizilianische Rebsorte. Sie wird für trockene, charaktervolle Tafelweine wie Corvo, Regaleali und Marsala verwendet. In der Toskana als Ansonica bekannt. Der Wein, der daraus entsteht, ist fruchtig, trocken, gehaltvoll und sehr bekömmlich.

Lagrein

È una pianta originaria dell'Alto Adige che ha bisogno di molta attenzione e che teme le avversità metereologiche.

Die Pflanze stammt aus dem Südtirol, verlangt gute Pflege und reagiert empfindlich auf Wetterumschläge.

Lambrusco

Sebbene di origine antichissima, il Lambrusco ha sempre stentato ad essere ben conosciuto ed apprezzato fuori dalla sua zona di produzione, cioè nelle province di Reggio Emilia e di Modena. Vino dalla spuma vivace con sentore di violetta.

Obwohl eine sehr alte Rebsorte, hat sich die Lambrusco-Traube ausserhalb ihrer Heimat nur wenig bekannt und geschätzt gemacht, d.h. in den Provinzen Reggio Emilia und Modena. Der Wein hat einen perlenden, leicht violetten Sektschaum.

Malvasia

È il nome di una vasta gamma di vitigni dell'Europa del Sud (che possono essere sia bianchi che rossi). Le varietà bianche sono coltivate in tutta Italia, producono vini secchi e dolci, tranquilli e frizzanti.

In Südeuropa gibt es unter diesem Namen viele Rebsorten (sie können weiss oder rot sein). Weisse Sorten werden in ganz Italien gezogen, aus ihnen entstehen trockene und süsse, stille und perlende Weine.

Marzemino

Coltivato in Trentino è di origine austriaca. Vinificato con altre uve produce vini rossi dal gusto secco, vivaci e rustici.

Wird im Trentino gezogen, stammt ursprünglich aus Österreich. Vermischt mit andern Traubensorten, entstehen trockene, lebhafte und bodenständige Weine.

Merlot

È un vitigno rosso originario di Bordeaux, ma è estremamente popolare anche in Ticino. È uno dei vitigni più usati, sia per gli uvaggi (il classico complemento è il Cabernet) che in purezza. Dà origine all'omonimo vino dal gusto secco.

Rote Rebsorte, stammt ursprünglich aus Bordeaux, ist aber sehr bekannt und verbreitet auch im Tessin. Sie ist eine der am meisten verbreiteten Rebsorten, sei es in Traubemischungen (klassische Ergänzung für den Cabernet) oder rein. Aus ihr entsteht der gleichnamige trockene Wein.

Montepulciano d'Abruzzo

Varietà scura dominante in Abruzzo, che sta guadagnando favore anche in altre regioni. Dal Montepulciano si ricava un vino strutturato, ricco di colore, profumo fruttato.

Dunkle Sorte, stark verbreitet in den Abruzzen, wird auch in anderen Regionen immer mehr geschätzt. Aus der Montepulciano entsteht ein gehaltvoller, dunkler, fruchtiger Wein.

Moscato d'Asti

È sicuramente una delle varietà più pregiate ed antiche del mondo. Il vitigno è famoso soprattutto perché dà vita al famoso vino spumante (ma anche a vini dolci liquorosi). Originario del Piemonte, un tempo veniva anche utilizzato come base per i vermouth.

Ist eine der hochwertigsten und ältesten Rebsorten der Welt. Sie ist berühmt, weil sie Grundlage für den berühmten Schaumwein (aber auch süsse, likörartige Weine) ist. Sie stammt aus dem Piemonte, seinerzeit diente sie auch als Grundlage für Vermouthweine.

Müller Thurgau

Viene coltivato lungo il fiume Adige. Assieme a Gewurztraminer, Riesling Renano, il Muller Thurgau produce l'omonimo vino bianco aromatico, delicato e di sapore raffinato. Il suo naturale terroir è la Val di Cembra.

Wird längs der Etsch gezogen. Zusammen mit Gewürztraminer, Riesling Renano wird aus der Müller Thurgau der gleichnamige aromatische Weisswein hergestellt. Er ist leicht und geschmackvoll. Ihre Heimat ist das Val di Cembra.

Nebbiolo

È uno dei vitigni più antichi: risale al 1200. È il nobile progenitore dei più grandi rossi piemontesi - Barolo, Barbaresco, Gattinara - e di una schiera di altri vini. Si vinifica in purezza.

Diese Rebsorte ist seit der Antike bekannt und wird bereits im 13. Jahrh. erwähnt. Sie ist edler Vorfahre der grössten Rotweine des Piemonte – Barolo, Barbaresco, Gattinara – und einer Reihe anderer Weine. Sie wird sortenrein vergoren.

Negroamaro

Varietà della Puglia che domina i grandi rossi della penisola salentina e del Sud. Di origine greca, per troppo tempo, purtroppo, considerato soltanto vino da taglio.

Eine Sorte aus der Region Apulien, wo sie die grossen Rotweine der Halbinsel Salentina und Süditaliens dominiert. Griechischen Ursprungs, ist sie lange Zeit, viel zu lange, nur für Verschnittweine verwendet worden.

Nerello Mascalese

Vitigno siciliano di pregio. Il suo luogo d'origine sembra sia la piana di Mascali dov'è tutt'ora largamente coltivato.

Hochwertige Rebsorte Siziliens. Sie scheint aus der Piana di Mascali zu stammen, wo sie bis heute auf grosser Anbaufläche gezogen wird.

Nero d'Avola

Conosciuto in Sicilia come base del Cerasuolo che di altri vini da tavola. È il miglior vitigno dell'isola che dà un vino strutturato, dai sapori e profumi intensi, adatto al lungo invecchiamento.

In Sizilien als Grundlage des Cerasuolo bekannt wie auch für anderer Tafelweine. Sie ist die beste Rebsorte der Insel, aus ihr entsteht strukturierter Wein, duftig, geschmackintensiv, sehr lagerfähig.

Nosiola

È il più antico vitigno bianco del Trentino. Di colore giallo, a volte molto intenso e tendente al verde, ha un gusto piacevolmente fresco, fruttato e leggermente aromatico.

Älteste, weisse Rebsorte des Trentino. Sie erbringt strohgelbe, oft grünlich schimmernde, frischfruchtige, leicht würzige Weine.

Picolit

Originario del Friuli, ha dato per lungo tempo il più pregiato vino da dessert d'Italia.

Stammt aus der Region Friaul, war lange Zeit Grundlage der hochwertigen Dessertweine Italiens.

Pignoletto

È un vitigno bianco dei Colli Bolognesi. Produce vini bianchi frizzanti dallo stesso nome.

Weisse Rebsorte aus den Hügeln um Bologna. Ergibt unter dem gleichen Namen spritzige Weissweine

Pinot Bianco

Si confonde molto spesso con lo Chardonnay. Originario della Germania, è un'ottima base per gli spumanti.

Wird oft mit Chardonnay verwechselt. Stammt aus Deutschland, eignet sich ausgezeichnet als Grundlage für Schaumweine.

Pinot Grigio

Sempre più popolare, il Pinot grigio è di origine francese. Assume una tonalità ramata. Se è vinificato in bianco dà un vino paglierino.

Der immer beliebter werdende Grauburgunder stammt aus Frankreich. Er ergibt körper- und extraktreiche, leicht strohgelb gefärbte Weine.

Pinot Nero

Originario della Borgogna, è un vitigno difficile da lavorare ma può dare rossi di grande stoffa ed eleganza. Può essere vinificato sia bianco (ottima base per gli spumanti) che rosso ed entra nella composizione di molti altri vini tipici locali.

Stammt aus dem Burgund, ist eine eher delikate Rebsorte, schwierig zu verarbeiten, aber sie ergibt elegante, gehaltvolle Spitzenweine. Sie kann weiss gekeltert werden (ausgezeichnete Grundlage für Schaumweine) oder rot. Wird mit vielen anderen lokalen Rebsorten verwendet.

Primitivo

Base di vigorosi vini pugliesi da tavola, da dessert e da taglio, è imparentato con il famoso californiano Zinfandel.

Grundlage vieler kräftiger Tafelweine in Apulien, Dessertwein und Verschnittwein, ist mit der berühmten kalifornischen Zinfandel-Rebe verwandt.

Prosecco

È un vitigno bianco che dà origine assieme a Pinot Bianco, Riesling Italico e Verduzzo, al vino omonimo. Molto conosciuto ed apprezzato

sin dall'antichità dà vini tranquilli (delicatamente profumati), frizzanti o spumanti. È diffuso soprattutto in Veneto. È la base di uno degli spumanti italiani di maggiore successo.

Ist eine weisse Rebsorte, aus ihr entsteht zusammen mit Pino Bianco, Riesling Italico und Verduzzo der gleichnamige Wein. Sehr bekannt und hoch geschätzt seit der Antike ergibt sie ruhige Weine (leicht duftig), Schaumweine und Perlweine. Ist vor allem im Veneto sehr verbreitet. Ist Grundlage eines der beliebtesten Schaumweine Italiens.

Raboso

È un vitigno diffuso da Verona al Piave. Produce un vino rosso di colore scuro e di sapore forte. Utilizzato anche per tagli.

Diese Rebsorte wird in der Gegend zwischen Verona und dem Piave-Tal angebaut. Aus ihr entsteht ein dunkelfarbiger, herber Rotwein. Wird auch für Verschnitte verwendet.

Ribolla

Antico vitigno autoctono friulano a frutto bianco, recentemente rivalutato ed inserito nell'ambito della Doc Colli Orientali del Friuli. Produce un vino dal sapore asciutto, vinoso, fresco ed armonico. I vini ottenuti con questo vitigno sono il Colli Orientali del Friuli ed il Collio Goriziano.

Seit der Antike im Friaul bekannte autochthone weisse Rebsorte, kürzlich neu bewertet und in die DOC Colli Orientali Friuli eingegliedert. Ergibt einen trockenen, körperreichen Wein, frisch und ausgeglichen. Aus der Ribolla werden die Weine Colli Orientali des Friaul und der Collio Goriziano gewonnen.

Riesling

È diffuso in Trentino Alto Adige. Le varietà più note sono il Renano e l'Italico. È una delle uve bianche più nobili. Nel vino bianco dà grande finezza ed è anche un'ottima base per lo spumante.

Ist im Trentino und im Südtirol sehr verbreitet. Bekannteste Sorten sind Renano und Italico. Sie ist eine der edelsten weissen Rebsorten. Aus ihr entsteht ein sehr feiner Weisswein, sie ist auch Grundlage für Schaumweine.

Sagrantino

È il vitigno a frutto rosso autoctono giunto a Montefalco grazie ai frati francescani nel Medioevo, proveniente dall'Asia Minore. Due le tipologie di vino che se ne ricava: secco e passito. Il secco ha colore rubino tendente al granato, dal profumo di more di rovo e dal gusto caldo e speziato.

Eine autochthone rote Rebsorte, sie wurde im Mittelalter von Franziskaner-Mönchen aus Kleinasien nach Montefalco gebracht. Aus ihr werden zwei Arten Weine gewonnen: Trockenwein und Likörwein. Der Trockenwein ist rubin- bis granatrot, hat Brombeergeschmack, ist würzig und kräftig.

Sangiovese di Romagna

Ha antichissime origini in Emilia Romagna viene vinificato in purezza producendo un vino rosso omonimo dal gusto un po' ruvido.

Hat antike Wurzeln in der Emilia Romagna, sie wird rein vergoren, es entsteht ein gleichnamiger Rotwein, eher etwas rau.

Sangiovese di Toscana

È un vitigno rosso molto diffuso. Diverso dal Sangiovese di Romagna, rappresenta la base di tutti i rossi toscani (Brunello e Rosso di Montalcino, Chianti, Nobile di Montepulciano ...). Dà un vino di colore rubino, profumi di frutti rossi, molto strutturato e capace di invecchiare. *Sehr verbreitete rote Rebsorte. Anders als der Sangiovese di Romagna, ist sie Grundlage aller roten Toskaner-Weine (Brunello und Roter Montalcino, Chianti, Nobile Montepulciano ...). Ergibt einen rubinroten Wein, fruchtig, gehaltvoll und lagerfähig.*

Sauvignon Blanc

Nativo di Bordeaux. Molto diffuso ed apprezzato, produce un omonimo vino bianco, con caratteristiche di buona struttura, elegante, morbido e con profumo inconfondibile di erba.

Stammt aus Bordeaux. Sehr verbreitet und begehrt, aus ihr entsteht der gleichnamige Weisswein, gehaltvoll, elegant, weich und mit unverwechselbarem Aroma frischgemähten Grases.

Schiava

È il vitigno base del Trentino Alto Adige. Viene vinificato in rosso con altri vitigni producendo vini rossi profumati, morbidi e piacevoli. Ne esistono diverse varietà: Schiava Grossa, Schiava Gentile e Schiava Grigia.

Häufigste Rebsorte in der Gegend Trentino-Südtirol. Wird mit andern Rebsorten zu Rotwein gekeltert, er wird duftig, weich und fein. Es gibt verschiedene Sorten: Schiava Grossa (Grossvernatsch), Schiava Gentile (Mittelvernatsch) und Schiava Grigia (Grauvernatsch).

Sciascinoso

È un antico vitigno rosso della Campania. Vinificato con altre varietà come l'Aglianico e il Sangiovese, produce vini come l'Aglianico del Taburno. Ha un sapore asciutto o amabile, armonico e frizzante.

Alte Rebsorte in Kampanien. Wird mit andern Sorten wie Aglianico und Sangiovese gekeltert. Es entstehen Weine wie Aglianico del Taburno. Ergibt trockene oder liebliche, harmonische und spritzige Weine.

Teroldego

È il principe dell'enologia trentina. Vitigno di origine autoctona. Dà un vino di carattere ideale per l'invecchiamento. Di colore rosso rubino intenso; il bouquet richiama la viola; il gusto è caldo, asciutto e corposo. *Sie ist im Trentino Königin des Weinbaus. Sie ist eine autochthone Rebsorte. Aus ihr entsteht ein charaktvoller, hochlagerfähiger Wein. Stark rubinfarbig, blumig mit Veilchenduft, Geschmack feurig, trocken und körperreich.*

Tocai Friulano

Vitigno a frutto bianco diffuso particolarmente in Friuli, Veneto e Lombardia orientale, dal quale hanno origine ben 12 vini doc. il vino è color paglierino carico, con profumi di mandorla e fiori. Di buona struttura.

Die weisse Rebsorte ist besonders im Friaul, Veneto und der östlichen Lombardei verbreitet. Sie ist Grundlage für gut 12 DOC-Weine, Farbe leicht strohgelb, mit Mandel- und Blütenduft. Sehr gehaltvoll.

LA POLENTA

Fino alla metà del secolo scorso, quando si ricavava bollendo a lungo la farina di mais, costituiva un cibo che, per necessità e non certo per scelta, era consumato di preferenza dalle classi medio-basse. Poi, per merito dell'ecologia alimentare, tutto ha cambiato faccia. Tanto si è detto e scritto sulla polenta da consentire che su questo alimento si cambiasse radicalmente idea. Solo da poco più di quattro secoli, però, (le coltivazioni di granturco, nel Polesine, hanno inizio verso la metà del XVI secolo) la polenta s'è identificata con quella che un viaggiatore scozzese, certo Smollett, giunto in Liguria, all'inizio del XVIII secolo, chiamava "strana purea di mais". Prima le "puls" romane e poi le "bollite" medievali si preparavano con farine integrali di orzo, avena, miglio e grano saraceno. Arrivato dall'America, più per merito dei "conquistadores" che di Colombo, il "mahix" (questo il nome azteco) ebbe in Europa, e particolarmente in Italia, un successo quasi immediato. Un tempo preparata quasi tutte le sere in ogni famiglia, la polenta è diventata un cibo "allegro", tema unico per serate conviviali, caratteristico completamento di pietanze anche nei locali di lusso. È logico che, i migliori chef abbiano capito che per la polenta, sana e nutriente, si potevano trovare ben altri utilizzi gastronomici: dai primi ai secondi piatti, sino al dessert.

POLENTA

Maismehl über Stunden langsam kochen, so stellte man vor 150 Jahren eine Mahlzeit her, mit der sich die ärmere Bevölkerung, wohl aus nicht ganz freien Stücken, hauptsächlich ernährte. Später entwickelte sich die Ernährungslehre und vieles änderte. Die Polenta, oft beschrieben und besprochen, bekam als Nahrungsmittel einen radikal neuen Status. In ungefähr 400 Jahren (Mais wurde erstmals im 17. Jh. im Polesine, einer Gegend am Unterlauf von Po und Etsch, angebaut) ist die Polenta das geworden, was der Schotte Smollett, anfangs 19. Jh. in Ligurien auf Reise, "diesen merkwürdigen Maisbrei" nannte. Keinen Maisbrei ass man zu Zeiten des alten Rom. Damals wurde das "puls", oder später im Mittelalter die "Grütze", aus dem vollen Korn der Gerste, des Hafers, der Hirse oder Buchweizen gekocht. Das "mahix" (aztekisch für Mais), eher von den "Conquistadores" als von Kolumbus aus Amerika nach Europa gebracht, wurde, besonders in Italien, sofort und mit Begeisterung in den Speisezetteln aufgenommen. Polenta kam früher in jedem Haus jeden Abend auf den Tisch; heute bedeutet sie "Festschmaus", ist Anlass für fröhliche Tafelrunden unter Freunden und anerkannte Beilage auch zum Menu im Feinschmecker-Restaurant. Klar haben die besten Chefs der Küche rasch begriffen, dass die gesunde und nahrhafte Polenta noch ganz anders zubereitet werden konnte: als Vorspeise zum Beispiel oder süßes Dessert.

AFORISMI E CIBO IN ALLEGRIA

Si dice che l'appetito vien mangiando, in realtà viene a stare digiuni.
Totò

Ricordatevi che non si ingrassa tra Natale e capodanno, ma tra capodanno e Natale. *Anonimo*

La cucina è l'arte più antica perchè Adamo è nato a digiuno.
Anthelme Brillat-Savarin

Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare. *George Bernard Shaw*

Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento del meglio. *Oscar Wilde*

Sono contrario ai rapporti prima del matrimonio, fanno arrivare tardi alla cerimonia. *Woody Allen*

Non bisogna mai contraddire una donna, basta solo aspettare, lo farà da sola. *Anonimo*

Mia moglie mi ha detto: per il nostro anniversario voglio andare da qualche parte dove non sono mai stata prima d'ora. Gli ho detto: prova in cucina. *Henny Youngman*

Mangiare è uno dei 4 scopi della vita, quali siano gli altri 3 nessuno lo ha mai saputo. *Proverbio cinese*

Non promettere mari e monti... cucinali. *Anonimo*

Sposa qualcuno che sappia cucinare, l'amore passa la fame no.
Anonimo

Il cioccolato è la risposta, che ce ne importa di ciò che è la domanda. *Anonimo*

La scatola della pizza è quadrata, la pizza è rotonda e le fette sono triangolari. Conclusione; niente nella vita ha un senso. *Anonimo*

Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte.
François de la Rochefoucauld

Non ci si sente mai soli mentre si mangiano gli spaghetti. Richiedono troppa attenzione. *Robert Morley*

La cucina è dipersè scienza. Sta al cuoco farla diventare un'arte.
Gualtiero Marchesi

Alla corte figliolo, l'arte più necessaria non è parlar bene, ma di saper tacere. *Voltaire*

REDAZIONE • REDAKTION

**GUIDA GASTRONOMICA
GASTRONOMISCHER REISEFÜHRER**

Ristoranti • Grotti • Bar
Lago Maggiore e Valli

THE FILM FESTIVAL LOCARNO

Traveller's Guide

RASSEGNA

**AUTUNNO GASTRONOMICO
GASTRONOMISCHER HERBST
LAGO MAGGIORE**


effe51

**PER LE VOSTRE INSERZIONI
NELLA GUIDA GASTRONOMICA
FÜR IHRE INSERATE IM
GASTRONOMISCHER REISEFUHRER**

Tipografia • Studio grafico
di flavio e jan bassi

Via in Selva 10 - 6600 Locarno
Tel. 091 840 93 00
effe51riazzino@gmail.com



- 
- ✓ Pulizia canalizzazioni
 - ✓ Aspirazione pozzi e fosse
 - ✓ Ispezione con telecamera
 - ✓ Risanamento canalizzazioni
 - ✓ Ricerca perdite
 - ✓ Prove di tenuta

www.caviezel.swiss
tel. 091 859 26 64

Picchetto 24 ore/7 giorni



GLC

READY FOR LUXURIOUS COMFORT

La nuova GLC di Mercedes-Benz:
sintesi di sportività e dinamismo.



Winteler

Giubiasco | Riazzino