



**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+fe51

 **ASCONA
LOCARNO**



Mida
Sagl



via Franzoni 71, CP 161, 6600 Locarno • 091.7523322
www.midacucine.ch • info@midacucine.ch

Buon appetito

Cari amici e buongustai,
la 24esima edizione della rassegna autunno
gastronomico del lago maggiore e valli
è pronta a deliziare i palati più raffinati
che abitano o che visiteranno la nostra bella regione.
Sarà come sempre un'edizione da ricordare
e un aiuto importante alla nostra economia
un grazie particolare al nostro partner principale
l'organizzazione turistica del lago maggiore e valli
e a tutti coloro che con la loro partecipazione permettono
lo svolgimento di questa importante manifestazione
e ora tutti a tavola.

*Das Ziel der ersten 24 Jahre ist erreicht.
Das kulinarische Erlebnis "Autunno gastronomico
del lago Maggiore e valli" ist volljährig geworden
und kann sich damit rühmen, eine der meist
erwarteten und schmackhaftesten jährlichen
Veranstaltungen unserer schönen Region zu sein.
Ein besonderes Dankeschön gilt unserem offiziellen
Partner, der Tourismusorganisation Lago Maggiore
und Täler, für die gute Zusammenarbeit wie auch
all unseren Inserenten und den verschiedenen
Gastronomen, die über die Jahre teilgenommen haben
und massgeblich zum stetig wachsenden Erfolg der
Veranstaltung beigetragen haben. Gönnen Sie sich
ein feines Mittagessen oder geniessen Sie ein schönes
Abendessen mit Freunden. Erlebnisse, die ein Leben
lang in Erinnerung bleiben. Weise Worte von einem
weisen Mann es gibt drei Dinge für die es sich
zu leben lohnt; Als erstes ein gutes Essen und an
die beiden anderen?
...kann ich mich nicht mehr erinnern.*

Flavio Bassi
Organizzazione Rassegna

Ascona-Locarno Tourism 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
Brissago, Via Leoncavallo 25
Locarno-Muralto, Stazione FFS/SBB/CFF
Tenero, Via Brere 3a
Vira Gambarogno, Via Cantonale 29

Orari di apertura / Öffnungszeiten

www.ascona-locarno.com/infodesk

La Tipografia Effe51 e l'Organizzazione turistica Lago Maggiore e Valli declinano ogni responsabilità per i dati forniti.

Die Druckerei Effe51 und die Tourismusorganisation Lago Maggiore und Täler lehnen jede Verantwortung für die gelieferten Angaben ab.



MARNIN®
PASTICCERIA
Locarno - Ascona

www.marnin.ch

24^a edizione / Ausgabe Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli

È con grande piacere che porto l'ormai tradizionale saluto della nostra Organizzazione turistica a tutti i partecipanti e agli organizzatori di questa 24^a edizione della rassegna "Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli 2023".

Una rassegna che vive di sapori locali, dai piatti semplici della cucina nostrana ai menu più elaborati proposti dagli chef, che con cura, abilità e giusto orgoglio risvegliano il desiderio di scoprire le tradizioni, la cultura, l'attaccamento alle radici del nostro territorio.

Un ringraziamento particolare va come sempre alla Tipografia Effe51, che organizza annualmente questa festa dei sapori autunnali, nonché a tutti i ristoratori partecipanti che, con il loro bagaglio di esperienza e passione, ci propongono piatti che si sposano con l'amore per le cose autentiche e la volontà di onorare la nostra tradizione culinaria.

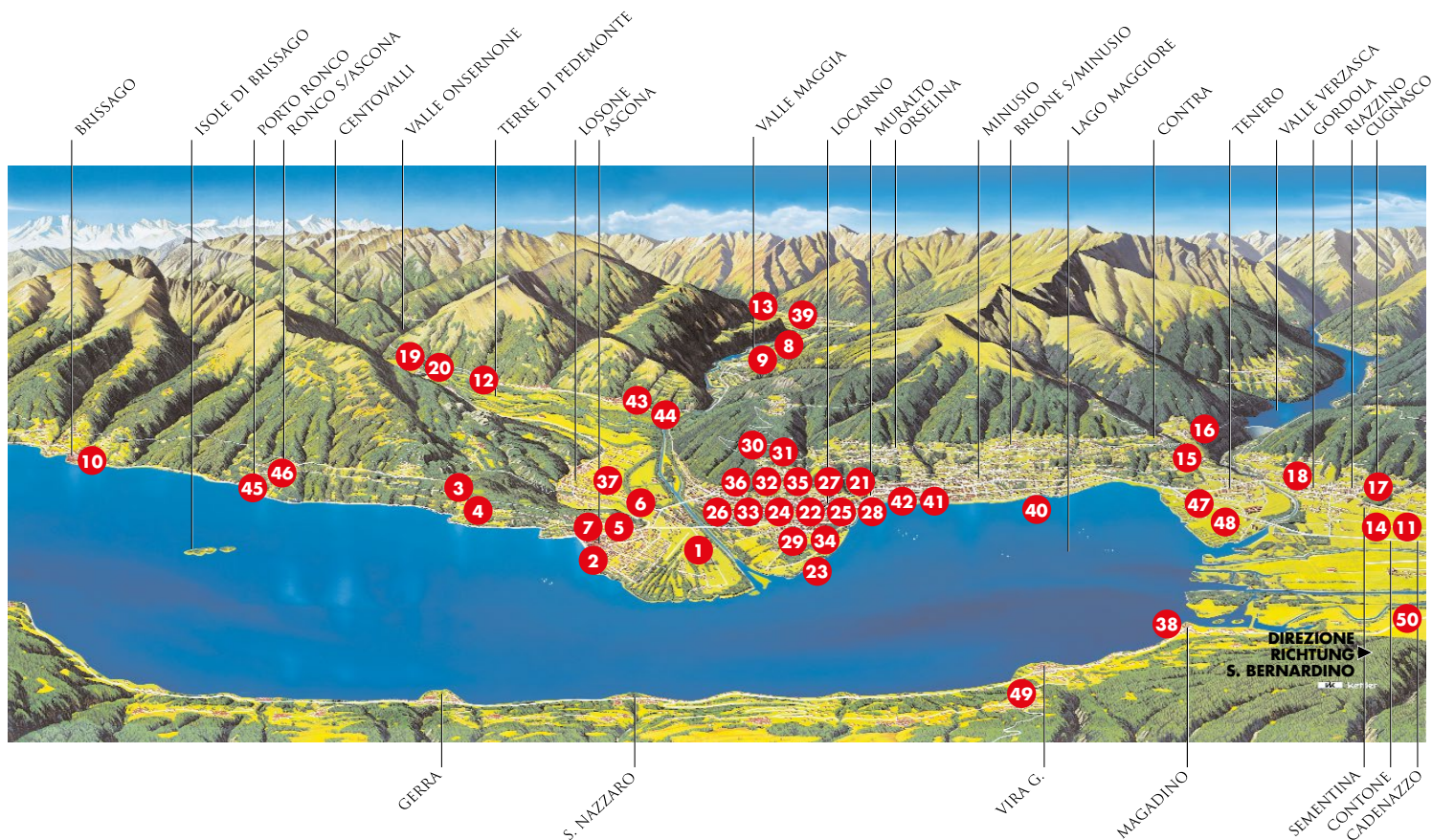
Non mi resta quindi che augurare a tutti buon appetito!

Es ist mir daher eine große Freude, allen Teilnehmern und Organisatoren dieser 24. Ausgabe des "Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli 2023" die inzwischen traditionellen Grüße unserer Tourismusorganisation zu überbringen. Ein kulinarischer Anlass, der von lokalen Aromen lebt, von den einfachen Gerichten unserer lokalen Küche bis hin zu ausgefeilten Menüs, die von Köchen zubereitet werden, die mit Sorgfalt, Können und Stolz den Wunsch erwecken, die Traditionen, die Kultur und die tiefe Verbundenheit mit unserem Territorium zu entdecken.

Ein besonderer Dank geht wie immer an die Tipografia Effe51, die jedes Jahr dieses Festival der Herbstgenüsse organisiert sowie an alle teilnehmenden Gastronomen, die uns mit ihrer reichen Erfahrung und Leidenschaft Gerichte anbieten, die sich mit der Liebe zu authentischen Dingen und dem Wunsch verbinden, unsere kulinarische Tradition zu ehren.

Nun bleibt mir nur noch Ihnen allen einen guten Appetit zu wünschen!

Fabio Bonetti
Direttore / Direktor OTLMV



Indice e posizione ristoranti - Restaurantlage

1 Aerodromo	Ascona	Tel. 091 791 13 73	pag. 8	26 Da Larissa	Locarno	Tel. 091 756 05 75	pag.41
2 Al Lago	Ascona	Tel. 091 791 01 61	pag. 9	27 Da Valentino	Locarno	Tel. 091 752 01 10	pag.42
3 Casa Berno	Ascona	Tel. 091 791 32 32	pag.10	28 Debarcadero	Locarno	Tel. 079 839 98 85	pag.43
4 Collinetta	Ascona	Tel. 091 791 19 31	pag.11	29 Isolino	Locarno	Tel. 091 223 47 47	pag.44
5 Da Gina	Ascona	Tel. 091 791 27 40	pag.13	30 La Chiesa	Locarno Monti	Tel. 091 752 03 03	pag.45
6 Madonna della Fontana	Ascona	Tel. 091 791 12 09	pag.14	31 La Fontana	Locarno	Tel. 091 756 00 79	pag.47
7 Take Eat Easy	Ascona	Tel. 091 211 01 02	pag.15	32 La Rinascente	Locarno	Tel. 091 751 13 31	pag.48
8 Al Bosco	Avegno	Tel. 091 780 74 21	pag.17	33 Locanda Locarnese	Locarno	Tel. 091 756 87 56	pag.49
9 Stazione	Avegno	Tel. 091 780 70 00	pag.18	34 Perbacco	Locarno	Tel. 091 601 07 99	pag.50
10 Gabietta	Brissago	Tel. 091 793 17 60	pag.19	35 Piazza Grande	Locarno	Tel. 091 756 60 65	pag.51
11 La Vigna	Cadenazzo	Tel. 091 858 10 30	pag.21	36 Reginetta	Locarno	Tel. 091 752 35 53	pag.52
12 Bellavista	Cavigliano	Tel. 091 796 11 34	pag.22	37 San Giorgio	Losone	Tel. 091 208 04 24	pag.53
13 Castello	Cevio	Tel. 091 754 11 65	pag.23	38 Al Lago	Magadino	Tel. 091 795 17 98	pag.54
14 La Sosta dei Golosi	Contone	Tel. 091 840 13 53	pag.25	39 Quadrifoglio	Maggia	Tel. 091 753 21 87	pag.55
15 Ferricoli	Contra	Tel. 091 745 11 14	pag.26	40 Giardino Lago	Minusio	Tel. 091 786 95 95	pag.57
16 San Bernardo	Contra	Tel. 091 745 19 49	pag.27	41 La Tegola	Muralto	Tel. 091 743 71 21	pag.58
17 Del Ponte da Mirko	Cugnasco	Tel. 091 859 00 70	pag.29	42 Mama Mia	Muralto	Tel. 091 759 11 22	pag.59
18 Gnesa	Gordola	Tel. 091 745 20 65	pag.30	43 Al Castagneto	Ponte Brolla	Tel. 091 796 14 19	pag.61
19 Grotto Maggini	Intragna	Tel. 091 796 36 85	pag.31	44 T3e Terre	Ponte Brolla	Tel. 091 743 22 22	pag.62
20 Stazione	Intragna	Tel. 091 796 12 12	pag.33	45 Rivalago	Porto Ronco	Tel. 091 791 26 32	pag.63
21 Al Tulipano Bianco	Locarno	Tel. 091 224 70 75	pag.34	46 Del Centro	Ronco s/Ascona	Tel. 091 785 75 68	pag.65
22 Bistro Casinò Locarno	Locarno	Tel. 091 756 30 30	pag.35	47 Al Fienile	Tenero	tel. 091 745 10 42	pag.66
23 Blu Restaurant & Lounge	Locarno	Tel. 091 759 00 90	pag.37	48 Lago Maggiore	Tenero	Tel. 091 745 22 02	pag.67
24 Bottega del Vino	Locarno	Tel. 091 751 82 79	pag.38	49 Bellavista	Vira Gambarogno	Tel. 091 795 11 15	pag.69
25 Bubo Locarno	Locarno	Tel. 091 751 41 11	pag.39	50 La Brasera	San Vittore	Tel. 091 827 47 77	pag.70

1

via Aerodromo 3
6612 Ascona
tel. 091 791 13 73
info@ristorantedanani.ch



Aerodromo

ristorante
Camita e Nani

piatto rassegna CHF 39.50

ravioloni freschi ripieni alla ricotta e spinaci
con scampi del Sudafrica alla piastra
burro e salvia

*Frischer Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit goldgebratenen Scampi aus Südafrika
Butter und Salbei*

menu rassegna CHF 82

cocktail di gamberoni selvatici,
capasanta dorata e avocado
mezzelune ripiene
con stinco di vitello, salsa ai porcini
costolette d'agnello in crosta alle erbe
patate dorate al rosmarino e verdure
fantasia di dessert "Da Nani"

*Wildgarnelencocktail,
goldene Jakobsmuschel und Avocado*

*Mezzelune gefüllt
mit Kalbshaxe, Steinpilzsoße*

*Lammkoteletts in einer Kräuterkruste,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

Dessert-Fantasie "Da Nani"

vini consigliati

il team del ristorante sarà lieto di consigliarvi
i migliori vini

*Das Team wird aktualisiert beraten über
die besten Weine werden*

specialità

galletto "Da Nani"
scampi del Sudafrica
pasta fatta in casa
foie gras
dessert tutti preparati dallo chef
su prenotazione
caldeirada di pesce fresco

2

piazza G. Motta
6612 Ascona
tel. 091 791 01 61
fax 091 791 18 04
hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch



Al Lago Ristorante

c/o Romantik Hotel Castello Seeschloss
Famiglie Ris & Heiserer

piatto rassegna CHF 62

sella di capriolo dorata in padella
con salsa ai mirtilli rossi
spätzli, cavolo rosso marinato, castagne
e funghi misti trifolati

*Rehrücken aus der Pfanne mit Wildsauce
Spätzli und Herbst-Beilagen*

menu rassegna CHF 94

carpaccio di barbabietola
con fichi caramellati e olio di noci
zucca Hokkaido marinata
ravioli ai funghi ticinesi
con spuma di formaggella stagionata
filetto di cervo con lardo di patanegra,
ceci e sedano rapa
castagne, noci nere, pera cotogna

*Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl
und karamellisierten Feigen
Marinierter Hokkaido-Kürbis*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tessiner Waldpilzen
und leichter Formaggella Sauce*

*Gebratenes Hirschfilet im Patanegraspeck gebraten
Kichererbsen-Mousse und Sellerie*

Marroni schwarze Nüsse und Quitten

vini consigliati

il nostro team sarà lieto
di consigliarvi i vini migliori

*Unser Serviceteam wird Ihnen gerne die
korrespondierenden Weine dazu empfehlen*

specialità

la nostra sella di capriolo
Rehrücken nach Art des Chefs

3

via G. Madonna 15
6612 Ascona
tel. 091 791 32 32
fax 091 792 11 14
hotel@casaberno.ch
www.casaberno.ch



Casa Berno

ristorante albergo
Bruno Caratsch

piatto rassegna CHF 49

filetto di cervo cotto a bassa temperatura
con salsa al cioccolato amaro,
spätzli e cavoletti di bruxelles

*Hirschfilet bei Niedertemperatur gegart
mit Bitterschokoladensauce, Spätzli und Rosenkohl*

menu rassegna CHF 87

terrina di fegato d'oca con marmellata di fichi
cipolla rossa e brioche fatta in casa
crema di zucca leggermente aromatizzata
con cannella, miele, ricotta e olio di semi di zucca
risotto con porcini, schiuma all'aglio e prezzemolo
petto di faraona cotto a bassa temperatura
con uva marinata al moscato e purea di patate
semifreddo Montebianco con marron glacé
meringa, salsa alla vaniglia

*Gänseleberterrine mit Feigen- Zwiebelkonfitüre
und hausgemachtem Brioche*

*Kürbiscremesuppe leicht aromatisiert an Zimt,
Honig, Ricotta und Kürbiskernöl*

Steinpilzrisotto mit Knoblauch- Petersilienschaum

*Perlhuhn Brust bei Niedertemperatur gegart,
Trauben mariniert an Moscato und Kartoffelpüree*

*Montebianco Parfait mit Marron Glacé
Meringue und Vanillesauce*

specialità CHF 63 p.p.

sella di capriolo servita con cavolo rosso brasato
cavoletti di Bruxelles con pancetta affumicata
castagne glassate, pera alla marmellata di mirtilli rossi
spätzli di farina bona

*Rehrücken serviert mit geschmortem Rotkraut
Rosenkohl mit geräuchertem Speck, glasierten Kastanien
Birne mit Preiselbeeren und Farina Bona Spätzli*

4

strada Collinetta 115
6612 Ascona-Moscia
tel. 091 791 19 31
fax 091 791 30 15
info@collinetta.ch
www.collinetta.ch



Collinetta

ristorante
Luca Foster

piatto rassegna CHF 27

duetto di gnocchi fatti in casa
di farina bona e zucca al burro e salvia
con bouquet di porcini trifolati

*Duo von hausgemachten Gnocchi
aus "Farina Bona" und vom Kürbis
an Butter und Salbei mit einem Bouquet
von sautierten Steinpilzen*

menu rassegna 4 portate - CHF 82

petto di quaglia grigliato su letto di insalata
di sedano rapa, carote e pere condite con olio di noci
zuppa cremosa di polenta e merlot bianco
lombata di cervo al tartufo nero delle marche
gratinata di patate e verdure autunnali
vermicelli di marroni e grappa nostrana
con meringhe e gelato allo zabaione

*Gegrilltes Wachtelbrüstchen auf einem Salat
von Knollensellerie, Karotten
und Birnen an Baumnußöl*

Cremesuppe mit Polenta und weissem Merlot

*Hirschlende mit Trüffel aus den Marken
Kartoffelgratin und Herbstgemüse*

*Vermicelles von Marroni und Grappa «nostrana»
mit Meringue und Sabayoneis*

vini consigliati

Libero Rosso 2015, Brissoni
75 cl – CHF 59 / 1 dl – CHF 8.50

specialità

ossobuco di vitello stufato al merlot bianco
risotto al formaggio d'alpeggio
selezione di verdure a km 0

*Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse
Auswahl von Gemüse aus der Region*

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 - Vira Gambarogno

5



viale Monte Verità 19
6612 Ascona
tel. 091 791 27 40
info@dagina.ch
www.dagina.ch

Da Gina

ristorante grill bar pizza
Gina & Christoph Eichenberger

piatto rassegna CHF 58

sella di capriolo alla griglia a carbone, tagliata al tavolo
spätzli fatti in casa, contorni classici autunnali

*Reerücken grilliert auf dem Smokergrill,
am Tisch tranchiert
Hausgemachte Spätzli, klassische Herbst Beilagen*

menu rassegna CHF 98

carpaccio di barbabietola
con mousse di formaggio fresco di capra,
pere e bocconcini
consommè di manzo con midollo e vino Porto
ravioli ripieni di ricotta e noci
con crema di zucca e gremolata di noci
tomahawk di cervo con spätzli fatti in casa,
contorni classici autunnali
crema di mele, vermicelli di castagne, meringa

*Randencarpaccio, Ziegenfrischkäse Mousse,
Birne, Bocconcini*

Rindskraftnrühe, Portwein, Markbein

Ricotta-Nussravioli, Kürbiscreme, Kernöl, Nusscremolata

*Tomahawk vom Hirsch, hausgemachte Spätzli,
klassische Herbst Beilagen*

Süssmostcreme, Marroni Vermicelles, Meringue

vini consigliati

Castanar Riserva, Andrea Ferrari, Capolago
*Schieferkristall Riesling Kabinett
vom Karthäuserhof, Mosel*

specialità

carne e pesce alla griglia, Pizze, Focaccia
e Pizza al metro dal forno a legna
ogni giovedì: serata vino Big Bottle al bicchiere

*Fisch und Fleisch vom Smokergrill und Pizze,
Focaccia & Meterpizza aus dem Holzofen*

*Jeden Donnerstag Big Bottle Night,
Spitzenweine im Grossformat, glasweise geniessen*

chiuso domenica e lunedì

6



strada Madonna della Fontana
6612 Ascona
tel. 091 791 12 09
paolomonte@bluewin.ch

Madonna della Fontana

grotto
Paolo Annis

piatto rassegna CHF 34

insalatina di stagione
spezzatino di cinghiale nostrano
o spezzatino di cervo
polenta o tagliatelle

menu rassegna CHF 64

antipasto di selvaggina
raviolini Ubertus
con funghi porcini freschi
medaglioni di cervo
con contorni della cacciagione
seadas di castagne
al miele di montagna

vini consigliati

lasciatevi consigliare al tavolo

specialità

sella di capriolo alla Baden-Baden
con contorno - CHF 56 p.p.
tutte le nostre paste sono fatte in casa
cicorietta, salmi di cervo
con spätzli fatti in casa o tagliatelle o polenta - CHF 34
seadas di castagne al miele
con gelato di castagne - CHF 10
ravioli (fatti in casa) Ubertus di selvaggina - CHF 24

chiuso il lunedì da settembre a giugno

7



via Borgo 30
6612 Ascona
tel. 091 211 01 02
info@take-eat-easy.ch
www.take-eat-easy.ch

Take Eat Easy

ristorante
Tamara e Jonas

piatto rassegna CHF 34

burger di cervo
patty di cervo, insalata di cavolo, formaggio d'alpe, salsa
chimichurry, accompagnato da patatine dolci

Reh-Burger
Reh Patty, Krautsalat, Alpkäse, Chimichurry-Sauce,
mit Süsskartoffel fritten serviert

menu rassegna CHF 58

tartare di capriolo, tartufo nero,
zucchine marinate, focaccia casereccia
tagliatelle ai porcini e gamberi
tagliatelle all'uovo, gamberoni, porcini,
aglio, prezzemolo

panna cotta all'uva americana
panna cotta alla vaniglia
con riduzione di uva americana

Hirschtartar
schwarzer Trüffel, marinierte Zucchini,
hausgemachte Focaccia

Steinpilze Garnelen Tagliatelle
Eier-Tagliatelle, Riesengarnelen, Steinpilze,
Knoblauch, Petersilie

Panna Cotta all'uva Americana
Vanille-Panna Cotta mit Trauben Reduktion

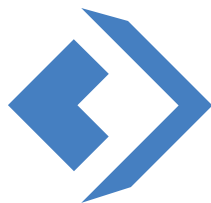
vini consigliati

il Team del ristorante sarà lieto di consigliarvi
il vino appropriato alla pietanza
Das Restaurant Team empfiehlt Ihnen gerne
den passenden Wein zum ausgewählten Gericht

specialità CHF 24

pinsa alla Cacciatora
pinsa bianca, formaggio d'alpe, salsiccia di cinghiale,
porcini, erbe aromatiche
Weisse Pinsa, Alpkäse, Wildschweinwurst, Steinpilze,
Aromatische Kräuter

chiuso il lunedì



ASSI CONSULENZE

BROKER ASSICURATIVO

info@assiconsulenze.ch
www.assiconsulenze.ch

8

via Vallemaggia 70
6670 Avegno
tel. 091 780 74 21
info@grottoalbosco.com
www.grottoalbosco.com



Al Bosco

grotto
Christian Notari

**piatto
rassegna**
chf 29.50

ravioli fatti in casa
al ripieno di ragù di cinghiale nostrano
su vellutata di zucca e funghi porcini trifolati

**menu
rassegna**
chf 62

carpaccio di capriolo con gelato al büscion di capra
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi,
spaetzle fatti in casa e i suoi contorni
mousse di castagne

**vini
consigliati**

vasta scelta di vini ticinesi e italiani

specialità

sella di capriolo "al Bosco"
e i suoi contorni, minimo 2 persone,
solo su prenotazione - chf 62 p.p.
manzo brasato ai funghi porcini al Merlot
coniglio al forno alla Ciao Beer
varie tartare di manzo svizzero

chiuso domenica sera, lunedì tutto il giorno
e martedì a pranzo


GIALDI

shop.gialdi-brivio.ch


Brivio

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



GIORNICO ORO
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



VIGNA D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



RIFLESSI D'EPOCA
Ticino DOC Merlot



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

9



via Stradòn 18
6670 Avegno
tel. 091 780 70 00
ristoranteavegno@gmail.com

Stazione

ristorante
Boris Simic

piatto rassegna CHF 23

paccheri
ai frutti di mare

menu rassegna CHF 59

sauté di frutti di mare
(cozze, vongole e fasolari)
tranci di ricciola aromatizzati al timo
con patate novelle e verdura grigliata
sorbetto al limone

vini consigliati

Cirò bianco, Calabria

specialità

pesce alla griglia
e cucina mediterranea

chiuso il lunedì

10



via Gabbietta 6
6614 Brissago
tel. 091 793 17 60
ristorantegabbietta.ch

Gabbietta

ristorante
Simonne e Massimo Lurati-Storelli

piatto rassegna

medaglioni di filetto di cervo sfumati al whisky
e pepe vallemaggia, spätzli, cavolo rosso,
castagne glassate, uva e mela - CHF 49
pizza al carpaccio di cervo
con rucola e scaglie di grana - CHF 25

*Hirschfiletmedaillons mit Whisky
und Vallemaggia-Pfeffer parfümiert, Spätzli, Rosenkohl,
glasierten Kastanien, Trauben und Apfel - CHF 49
Pizza mit Hirsch-Carpaccio, Rucola und Grana - CHF 25*

menu rassegna CHF 72 p.p. minimo 2 persone

insalata autunnale
fondue bacchus di selvaggina, cervo e capriolo 280 g p.p.
salse fatte in casa e patate fritte
sorbetto all'uva americana con grappa nostrana

Herbstsalat

*Wild-Fondue Bacchus, Hirsch und Reh 280 g p.p.
mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites
Traubensorbet mit Grappa*

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi e italiani dalla nostra carta
Grosse auswahl von Tessiner und Italienische Weine

specialità

ossobuco di vitello con risotto ai funghi porcini
pollo al cestello
con salsa della casa e patate fritte
tagliatelle ai funghi porcini
pizze cotte nel forno a legna
dessert fatti in casa

*Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto
Poulet im Körbli mit Pommes Frites
und hausgemachter Sauce
Tagliatelle mit Steinpilzen*

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

 **ASCONA
LOCARNO**

 Locarno

11



ala Revöira
6593 Cadenazzo
tel. 091 858 10 30
mobile 079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

La Vigna

agriturismo

Veronika

piatto spezzatino di cervo con polenta
rassegna *Hirschragout mit Polenta*
chf 28

menu crema di castagne e porri con crostini e porri croccanti
rassegna tagliolini con ragù di selvaggina, polvere di porcini e profumo al rosmarino
chf 60 medaglioni di capriolo con riduzione al merlot e ginepro
contorno di spätzli, cavolo rosso, cavolini di bruxelles, castagne e pera
dessert a scelta

Kastanienlauchcremesuppe mit Croutons und krokantem lauch

Nudeln mit Wildbolognese mit Steinpilzpulver und Rosmarinöl

Rehmedaillons mit Merlotwachholder sauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Birne
Dessert nach Wahl

vini Asso di cuori, Canepa Matteo
consigliati Settebello, Canepa Matteo
Re di cuori, Canepa Matteo

specialità su riservazione sella di capriolo
minimo 2 persone
cordonbleu di vitello

Nur auf Bestellung Rehrücken Baden-Baden
Kalbscordonbleu

chiuso domenica sera e lunedì

12



via Cantonale 51
6654 Cavigliano
tel. 091 796 11 34
info@hotel-bellavista.ch

Bellavista

ristorante
Danilo Ambrosini

piatto rassegna CHF 34

salmi di cervo
spätzli o tagliatelle
cavolo rosso, cavolini di bruxelles

menu rassegna CHF 62

antipasto di selvaggina
filetti di cervo
spätzli, cavolo rosso
cavolini di bruxelles e castagne
mousse di castagne

specialità

cordon bleu (400 g)
gnocchi fatti in casa

13



via Strada Vecchia 10
6675 Cevio
tel. 091 754 11 65
castellocevio@bluewin.ch

Castello

osteria pizzeria
Nunzio e Nicole Longhitano

piatto rassegna CHF 42

"IL TRIS" filetti di capriolo, cinghiale e cervo
con spätzli fatti in casa o tagliatelle
e contorno tradizionale della selvaggina

"IL TRIS" Reh- Wildschwein- und Hirschfilett
mit hausgemachten Spätzli
oder Tagliatelle und traditionelle Wildbeilagen

menu rassegna CHF 70

antipasto misto di selvaggina
tagliatelle di farina di castagne con funghi porcini
controfiletto di capriolo con spätzli fatti in casa
e contorno selvaggina tradizionale
sorbetto uva con grappa nostrana

Gemischte Wildvorspeise
Tagliatelle aus Kastanienmehl mit Steinpilzen
Rehentrecôte mit hausgemachten Spätzli
und Wildbeilagen
Traubensorbet mit Grappa

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi
come qualche goccia dall'Italia, Francia e Spagna

Grosse Auswahl an Tessiner Weinen
sowie einige Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien

specialità

selvaggina la sella di capriolo
min 2 pers - 1 giorno prima
marmotta
min 5 pers - 5 giorni prima
settembre rassegna del risotto
novembre rassegna della capra
tutto l'anno fegato di vitello alla veneziana
cordon-bleu di maiale
con formaggio della vallemaggia

Wildspezialitäten *Rehrücken*
min. 2 Personen - 1 Tag Vorbestellung
September *Risotto Wochen*
November *Ziegen Wochen*
Das Ganze Jahr *Kalbsleber nach Venezianischer Art*
Cordon Bleu vom Schwein
mit Vallemaggia Käse

chiuso giovedì

**Pasta
Simona**



des pâtes délicates du Tessin
dal Ticino il sapore della qualità
eine geschmackliche Köstlichkeit aus dem Tessin

Pastificio Simona SA
6572 Quartino - www.pastasimona.ch



Locarno 091 760 00 40 Magadino

nessi traslochi sa

**TRASLOCHI
DEPOSITI
SGOMBERI
SDOGANAMENTI**



Via Rongia 1 +41 (0)91 785 18 78
6616 Losone +41 (0)91 751 66 66

www.nessi-locarno.ch
nessi@nessi-locarno.ch

14



via Cantonale 30
6594 Contone
tel. 091 840 13 53
info@lasostadeigolosi.ch
www.lasostadeigolosi.ch

La Sosta dei Golosi ristorante pizzeria

**piatto
rassegna**
chf 28

risotto ai mirtilli
bocconcini di capriolo
con riduzione al Porto

**menu
rassegna**
chf 59

bouquet di insalata autunnale
con chanterelles freschi
e vinegrette ai fichi

oppure
crema di castagne
con pancetta croccante

entrecôte di cervo
con salsa alla grappa, porcini trifolati
spätzli, cavolini di bruxelles, castagne
mela con mirtilli rossi

mousse al ginepro
mirtilli marinati al cassis

**vini
consigliati**

Primitivo, Puglia - chf 34

Giornico Oro
merlot del Ticino doc, Gialdi Mendrisio - chf 46

Rossobastardo Umbria igt
sangiovese-merlot-cabernet sauvignon, Signae - chf 36

specialità

specialità di pesce fresco di mare
tartare di fassona tagliata a mano
aperitivi con vari stuzzichini sfiziosi

Frischer Fisch aus dem Meer

Von Hand geschnittenes Tartar vom Fassona-Rind

Aperitif mit verschiedenen kleinen Häppchen

aperto 7 giorni su 7

15

via Contra 671
6646 Contra
tel. 091 745 11 14
info@ferriroli.ch
www.ferriroli.ch



Ferriroli

osteria enoteca
Antonio Ferriroli

piatto rassegna CHF 49

entrecôte di cervo, salsa all'uva al cognac
spätzli al burro, cavolo rosso brasato
e castagne caramellate

menu rassegna CHF 78

ravioli di cacao ripieni di cinghiale
entrecôte di cervo, salsa all'uva al cognac
spätzli al burro, cavolo rosso brasato
e castagne caramellate
scodella autunnale con meringa,
gelato e vermicelli

vini consigliati

Giornico Oro, merlot doc,
Gialdi Mendrisio (Ticino) - CHF 64
Frem, barbera d'Asti docg
Azienda Agricola Scagliola, Calosso-Piemonte - CHF 42
Amarone della Valpolicella docg
Tony Sasa (Veneto) - CHF 88

specialità

ampia scelta di varietà di carne
cotte alla griglia a legna
arrosti, coniglio, vitello, brasato
capra bollita e cicci
risotti stagionali e pasta fatta in casa

chiuso lunedì e martedì

16

via Contra 725
6646 Contra
tel. 091 745 19 49
info@albergo-san-bernardo.ch
www.albergo-san-bernardo.ch



San Bernardo

albergo e ristorante
Antonio Ferriroli

menu rassegna CHF 74

pappardelle tirate al "bronzò"
fatte in casa con ragù bianco di cortile - CHF 24
coniglio "felice" alla Ligure accompagnato
da "crostoni di polenta grigliati" - CHF 39
sorbetto all'uva con grappa "americana" - CHF 12

*Hausgemachte Pappardelle Teigwaren
mit weissem Bauernragout - CHF 24*

*"Glückliches Kaninchen" nach ligurischer Art
Begleitet von gegrillten Polenta-Croutons - CHF 39*

Traubensorbet mit «amerikanischem» Grappa - CHF 12

vini consigliati

San Bernardo, merlot ticino doc,
Matasci Vini, Tenero - CHF 44
Granaccia igt
Cantina Feipu dei Massaretti, Albengo - CHF 54
Frem, barbera d'Asti docg
Azienda Agricola Scagliola, Calosso-Piemonte - CHF 42

specialità

cucina mediterranea e ligure

chiuso lunedì e martedì



Torrefazione Caffè Carlito
Via Rongia 14
6616 Losone

+41 91 791 22 26 - info@caffècarlito.ch - www.caffècarlito.ch



Pedrazzi Pavimenti SA

Pavimenti-moquettes
legno-novilon-laminati
PVC-linoleum-scale-terrazze
lamature + laccature

Via della Posta 13
6600 Locarno
tel. 091 751 27 35

Via Teatro 9
6500 Bellinzona
tel. 091 825 29 90

www.pedrazzipavimenti.ch
info@pedrazzipavimenti.ch

FEEL THE MUSIC

- + VIA CAVO UPC
- + SWISSCOM TV
- + TICINOCOM TV
- + DAB+
- + FM 101.50 LOCARNESE

RADIO STUDIO STAR
RADIOSTUDIOSTAR.COM

17



via Cantonale 83
6516 Cugnasco
tel. 091 859 00 70
mobile 076 346 96 55
ristorantepizzeriadelponte@gmail.com
www.ristorantedelpontecugnasco.ch

Del Ponte da Mirko

ristorante
Mitko Gjorgiev

piatto rassegna

scaloppina di capriolo ai funghi porcini e tagliatelle - chf 38

luganighetta di cinghiale con risotto al merlot - chf 29

menu rassegna

buscion di capra con pomodori

luganighetta di cinghiale con risotto al merlot - chf 36

crudo di cinghiale con formaggio fresco e fichi caramellati

filetto di cervo alla pioda con schupfnudeln, cavoletti di bruxelles e castagne caramellate
sorbetto all'uva con grappa - chf 64

vini consigliati

Carato merlot del ticino doc
Vini Delea Losone - chf 72

Quattromani merlot del ticino doc
Gialdi, Brivio, Delea e Tamborini - chf 102

Spazzacamino, merlot affinato in carati,
Fam. Vosti Gerra Piano - chf 54

specialità

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 chf 18.00

18



via San Gottardo 80
6596 Gordola
tel. 091 745 20 65
info@ristorante-gnesa.ch

Gnesa

ristorante pizzeria

Danilo Camossi & Piero Matozzo

piatto rassegna CHF 44

costoletta di cervo con salsa ai mirtilli rossi, profumata alla grappa, spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, cavolini di bruxelles e porcini trifolati

menu rassegna CHF 58

ricco antipasto di selvaggina
prosciutto crudo di cinghiale, carne secca di cervo, salame di cinghiale, paté di selvaggina e confetture di stagione
crema di zucca all'amaretto con formaggio di capra
oppure
tagliolini alle castagne ai funghi porcini e pancetta
costoletta di cervo ai mirtilli rossi, profumata alla grappa nostrana, spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, cavolini di bruxelles e porcini trifolati
torta di fichi e noci con gelato al mascarpone

vini consigliati

vasta scelta di vini ticinesi e italiani

specialità

tartare royal preparato al tavolo da Danilo
carré di agnello alla provenzale
cordon bleu di vitello alla farina bona con formaggio d'alpe

domenica chiuso

19



via al Valaa 8
6655 Intragna
tel. 091 796 36 85
grottomaggini@gmail.com
www.caffeantico.shop

Grotto Maggini

Fabio Minesso

piatto rassegna CHF 23

gnocchi fatti in casa con funghi porcini, pancetta e zafferano

menu rassegna

vellutata di zucca e patate con amaretti - CHF 13
tagliatelle fatte in casa con farina di castagne al ragù di cinghiale - CHF 25
stinco di maiale con patate rosolate e verdure del giorno - CHF 28
semifreddo al cappuccino con croccante alla farina bona - CHF 13

3 portate / Gänge CHF 60

antipasto o primo, piatto principale e dessert

4 portate / Gänge CHF 74

antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

specialità

tagliatelle fatte in casa al pesto di basilico con pomodori secchi e quenelle di ricotta fresca
microtorrefazione all'interno del grotto con produzione di caffè tostato

100 years of the Centovallina Railway!

Discover a world of colours this autumn.



With the Foliage train from mid-October to mid-November

ascona-locarno.com/100foliagetrain

 **ASCONA
LOCARNO**

20

piazza Stazione 5
6655 Intragna
tel. 091 796 12 12
da.agnese@bluewin.ch
www.daagnese.ch



Stazione ristorante

Eloa Geiser & Yanick Walker

Con l'arrivo dell'autunno lo Chef della Stazione a Intragna ha lo scopo di collaborare non solo, come di nostro principio, con agricoltori e macellai della regione ma anche con i cacciatori locali.

Secondo disponibilità stagionale creeremo piatti classici e non di selvaggina come anche terrine e dolci con prodotti che ci offre la nostra terra.

Quindi scoprite con noi cosa offre il capriolo o anche il cinghiale oltre ai pezzi pregiati.

menu 3 portate chf **89.50**
rassegna antipasto, piatto principale e dessert

4 portate chf **102.50**
antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

vini consigliati

Eloa avrà il piacere di farvi scoprire il mondo dei vini etici e sinceri per quanto disponibili in Ticino, ma anche da regioni prossime soprattutto da piccoli produttori

specialità

fegato di vitello
piccata di vitello
raviolo aperto con carne sfilacciata
arrosto di manzo in umido in salsa merlot con funghi freschi
lucio perca arrosto sulla pelle
battuta di Black Angus
alta qualità della carne fornita dai "Fratelli Freddi" (Intragna)
piatti vegetariani di prodotti regionali

21

via Vecchia Dogana 1
6600 Locarno
tel. 091 224 70 75
info@altulipanobianco.ch
www.altulipanobianco.ch



Al Tulipano Bianco

ristorante e bistro

piatto rassegna CHF 45

carré di cervo in crosta di erbe
funghi misti saltati
spätzli agli spinaci

menu rassegna CHF 90

carpaccio di capriolo affumicato
composta di cachi
chips di polenta della Maggia - CHF 32
gnocchetti di castagne al ragù di cinghiale
su fonduta al Piora - CHF 27
carré di cervo in crosta di erbe
funghi misti saltati
spätzli agli spinaci - CHF 45

vini consigliati

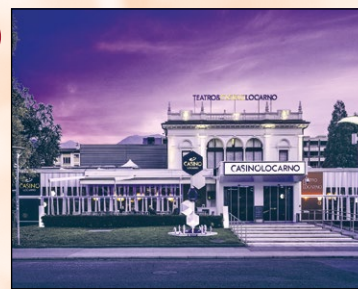
Tera Creda, merlot, Trapletti - CHF 91
Roncaia Riserva, merlot, Vinattieri - CHF 65
Tre Perle di Pedemonte Barrique,
merlot, Hefti vini - CHF 86
Bianco Rovere, merlot bianco,
Guido Brivio - CHF 72

specialità

pesce di mare e crostacei
paste fresche e pasta di Gagnano
dessert di nostra produzione

22

Largo Zorzi 1
casella postale 223
6600 Locarno
tel. 091 756 30 30
info@casinolocarno.ch
www.casinolocarno.ch



Bistro

ristorante
c/o Casinò Locarno

piatto rassegna CHF 45

entrecôte di cervo arrosto con cavolo rosso brasato,
spätzli, castagne e salsa ai mirtilli rossi

*Hirsch-Entrecôte mit Rotkraut, Spätzle,
Kastanien und Preiselbeersauce*

menu rassegna

sformatino di zucca
con funghi porcini e salsa al Castelmagno
tagliatelle al ragù di cinghiale e porcini
entrecôte di cervo arrosto con cavolo rosso brasato,
spätzli, castagne e salsa ai mirtilli rossi
mousse di castagne

*Kürbistörtchen mit Steinpilzen an Castelmagno Sauce
Nudeln mit Wildschweinragout und Steinpilzen
Hirsch-Entrecôte mit Rotkraut, Spätzle,
Kastanien und Preiselbeersauce
Kastanienmousse*

3 portate CHF 68

antipasto, piatto principale e dessert

4 portate CHF 78

antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

vini consigliati

Ripasso della Valpolicella doc "Casalforte" - CHF 42
Chianti Classico docg riserva "La Madonnina" - CHF 42
Primitivo di Manduria "Abbasce Ionis" - CHF 42
Le Volte dell'Ornellaia Rosso igt Toscano - CHF 60

specialità

tipica cucina mediterranea
pizze a lunga lievitazione
insalate stagionali
varie selezioni di carne e pesce

*Typische mediterrane Küche
Pizza mit langer Teigführung
Salate der Saison
Verschiedene Auswahl von Fleisch und Fisch*



VINI E DISTILLATI ANGELO DELEA SA
www.delea.ch



RISTORANTE BOTTEGA DEL VINO LOCARNO
www.bottegevino.ch



ENOTECA BOTTEGA DEL VINO ASCONA
Via Borgo 33 - Ascona

23

Blu Restaurant & Lounge
via Respini 9
6600 Locarno
tel. 091 759 00 90
comunicazione@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch



Blu Restaurant & Lounge

Luca Reggiori

piatto rassegna CHF 46

medaglioni di cervo, jus alle erbe,
contorno autunnale, spätzli

*Hirsch-Medaillons, Kräuterjus,
herbstliche Beilagen, Spätzli*

menu rassegna CHF 82

amuse bouche

tartare di cervo, maionese all'uovo,
funghi, salsa al mirtillo, pane croccante
risotto Acquerello, zafferano, granella di cacao,
prezzemolo in varie consistenze

medaglioni di cervo, jus alle erbe,
contorno autunnale, spätzli
variazione di nocciola

Amuse bouche

*Tatar vom Hirsch, Ei-Mayonnaise, Pilze,
Heidelbeersauce, knusprigem Brot*

*Acquerello Risotto, Safran, Kakaosplitter,
Petersilie in verschiedenen Konsistenzen*

*Hirsch-Medaillons, Kräuterjus,
herbstliche Beilagen, Spätzli*

Haselnuss-Variation

vini consigliati

Vino bianco:
Millepetali, Tenuta Luigina, Ticino, 75 cl - CHF 77.00
Pietrabilanca, Tormaresca, Puglia, 75 cl - CHF 68.00

Vino rosso:
Piccolo Ronco di Pedrinato,
Valsangiaco, Ticino, 75 cl - CHF 69.00
Barolo Rocche dell'Annunziata,
Gagliasso, Piemonte, 75 cl - CHF 92.00

specialità

carne, pesce, sushi e sashimi, piatti vegetariani e vegani.
BLU Restaurant & Lounge propone diverse specialità,
dalla cucina mediterranea alla cucina giapponese,
abbinabili con una ampia scelta di vini selezionati

*Fleisch, Fisch, Sushi und Sashimi, vegetarische
und vegane Gerichte. BLU Restaurant & Lounge bietet
verschiedene Spezialitäten, von mediterraner bis
japanischer Küche, die mit einer großen Auswahl an
ausgewählten Weinen kombiniert werden können*

24



via Luini 13
6600 Locarno
tel. 091 751 82 79
fax 091 751 82 80
labottegalocarno@anceda.ch
www.botttegavino.ch

Bottega del Vino

ristorante enoteca
Angelo Delea

piatto rassegna CHF 44

medaglione di cervo con porcini trifolati,
tortino di patate e salsa al pepe di Bignasco

menu rassegna CHF 68

terrina di capriolo e foie gras
con chutney di mele renette
gnocchi di zucca con fonduta tartufata
e scaglie di tartufo nero pregiato
medaglione di cervo con porcini trifolati,
tortino di patate e salsa al pepe di Bignasco
mousse di cioccolato bianco alle castagne

vini consigliati

Saleggi, merlot di Losone - CHF 48
Tiziano, Rosso della Svizzera Italiana igt - CHF 53
Carato, merlot Ticino doc, 2020 - CHF 69

specialità

entrecôte café de Paris 200 g - CHF 43
tartare di fassona alla piemontese - CHF 42
foie gras spadellato
al pepe nero della Vallemaggia
e vecchio balsamico - CHF 26

25



via Naviglio Vecchio 4
6600 Locarno
tel. 091 751 41 11
info@bubolocarno.ch
www.bubolocarno.ch

Bubo Locarno

ristorante
Gianluca, Eugenio & Team

piatto rassegna CHF 24

tartare di ricciola

menu rassegna CHF 75

tempura burrata
pollo yakitori, noodles, insalata
dessert:
brownie con salsa miso-caramello

vini consigliati specialità

Bianco Rovere Brivio, Lugana Cà Maiol,
Bruciato Bolgheri

cucina asiatica
sushi preparato al momento
con pesce fresco di prima qualità
vasta scelta di gyoza
sakè

In Love with Nature

ascona-locarno.com/outdoor

Your outdoor destination at Lake Maggiore!

1'400 km hiking tours, 180 km trailrunning suggestions and countless water fun possibilities with more than 2'300 hours of sunshine a year.

📍 Cascata di Mondada –
Val Bavona

 **ASCONA
LOCARNO**

26

via Alberto Franzoni 5
6600 Locarno
tel. 091 756 05 75
ristorantedalarissa@gmail.com



Da Larissa
ristorante pizzeria
Nurcan Bariletti

**piatto
rassegna**
chf 35

pappardelle fatte in casa
con ragù di cinghiale

**menu
rassegna**
chf 55

crema di porcini
fatta in casa
pappardelle fatte in casa
al ragù di cinghiale
torta di castagne

**vini
consigliati**

Sassi Grossi
Gialdi Vini - chf 98
Campo Alle Comete Stupore,
Bolgheri - chf 55
Tendro merlot
Matasci - chf 46
Carato doc
Delea - chf 75

specialità

pizza radicchio rosso, noci e taleggio,
mozzarella e gorgonzola - chf 23
pasta pizza a carbone o normale

27

via Torretta 7
6600 Locarno
tel. 091 752 01 10
fax 091 752 01 10
info@davalentino.ch
www.davalentino.ch



Da Valentino

ristorante

Valentino e Sabine Roversi

menu rassegna

petto di fagianella, tartufo nero
e insalata di formentino
ravioli di cacciagione
con intingolo autunnale
entrecôte di cervo
con porcini e spätzle
mousse di castagne
con meringhe e cioccolato

2 portate chf 65

antipasto e piatto principale

3 portate chf 78

antipasto, piatto principale e dessert

4 portate chf 90

antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi
e italiani dalla nostra carta

specialità

da ottobre tartufo bianco d'Alba
con specialità classiche del Piemonte
e interessanti vini piemontesi al bicchiere

*Weisser Alba-Truffel
mit klassischen Spezialitäten aus dem Piemonte
dazu servieren wir interessante einheimische
Weine im Offenausschank*

28

Lungolago Giuseppe Motta 1
6600 Locarno
tel. 079 839 98 85
matteo.mancini@
ristorantedebarcadero.swiss



Debarcadero

ristorante

Andreas Fuchs

piatto rassegna chf 42

salmi di capriolo
con spätzli al papavero,
cavolo rosso e castagne,
pera con mirtilli rossi

menu rassegna chf 69

crema di zucca
con panna e amaretti
medaglioni di cervo al ginepro,
spätzli al burro, cavolo di bruxelles e pera
con i mirtilli rossi
vermicelles con panna e meringhe

vini consigliati

Carato rosso, Delea
Cent - Cuvée del Centenario
Gold 2022, Fratelli Matasci

specialità

fritto misto di lago
con salsa tartare e patate fritte - chf 39.50
filetto di coregone
con capperi e limone - chf 38.50
filetto di lucioperca
con confettura di cipolle rosse - chf 39.50
contorni a scelta

29

via della posta 24
6600 Locarno
tel. 091 223 47 47
mobile 079 677 12 11
info@isolino.ch
www.isolino.ch



Isolino

ristorante wine bar
Gianluca Tomasetti

piatto rassegna

scaloppine di capriolo ai porcini freschi
con spätzli fatti in casa
e contorni classici a scelta

piccola porzione - chf 37
normale - chf 43

con cavolini di Bruxelles + chf 6
con castagne caramellate + chf 6
con cavolo rosso brasato + chf 6

menu rassegna CHF 79

crema di zucca in crosta
oppure
insalatina di formentino all'uovo bio
pappardelle fresche al ragù di cinghiale
oppure
risotto "Acquerello" alla zucca e Taleggio
scaloppine di capriolo della casa
con spätzli e porcini freschi
oppure
arrosto di Seitan bio fatto in casa
con contorni di selvaggina
semifreddo all'uva americana
della Vallemaggia
oppure
mini Coupe Nesselrode

vini consigliati

Lagrein, Alto Adige DOC, Kettmeir
chf 7.50 10cl / chf 49 75cl

Maso Reiner, Alto Adige DOC
Pinot nero riserva - Kettmeir
chf 10 10cl / chf 69 75cl

Sottobosco Rosso del Ticino DOC
Merlot / C. Sauvignon / C. Franc / Petit Verdot
Agriloro - Tenimenti dell'Ör - Arzo
chf 12 10cl / chf 75 75cl

specialità

tagliolini freschi al tartufo nero grattugiato al tavolo
trilogia di cordon bleu
tartare di filetto di manzo

chiuso domenica e lunedì

30

via del Tiglio 1
6605 Locarno Monti
tel. 091 752 03 03
info@lachiesa.ch
www.lachiesa.ch



La Chiesa

Fabio Casati (Direttore)
Stefano Orlando (Chef)
Cristina Alberti (Maitre di sala)

piatto rassegna CHF 25

tortelli di cervo, demi glace al pepe della valle maggia,
zucca arrosto, cremoso al belperknolle

*Tortelli vom Reh, Demi Glace, Pfeffer aus dem Maggia
Tal, gebratener Kürbis, Belperknolle Frischkäse*

menu rassegna CHF 130

5 portate / 5-Gang

servito da mercoledì
alla domenica
dalle 18 alle 22

*serviert von Mittwoch
bis Sonntag
von 18.00 bis 22.00 Uhr*

tartare di capriolo, funghi del "Micocene", maionese
all'olio affumicato, salsa alle bacche di sambuco
e croccante di mais

tortelli di cervo, demi glace al pepe della valle maggia,
zucca arrosto, cremoso al belperknolle

riso acquerello mantecato ai porcini, ragù d'anatra
e tartufo nero

entrecote di cinghiale al burro di cacao, purea di mela
braeburn ticinese, porro fondente, rafano e olio all'alloro

Paris Brest, cremoso alle castagne con cioccolato fondente
al 64%, mandorle, sorbetto alla pera e lemon grass

*Tartar vom Reh, Mycocene-Pilze, Mayonnaise mit
geräuchertem Öl, Holundersauce und Mais-Crisp*

*Tortelli vom Reh, Demi Glace, Pfeffer aus dem Maggiatal,
gerösteter Kürbis, Belperknolle-Sahnesauce*

*Riso mantecato mit Steinpilzen, Entenragout
und schwarzem Trüffel*

*Wildschwein Entrecote mit Kakaobutter, Tessiner
Bratpfelpüree, Fondant-Lauch, Meerrettich und Lorbeeröl*

*Paris Brest, Kastaniencreme mit 64%iger
Zartbitterschokolade, Mandeln, Birnensorbet und
Zitronengras*

vini consigliati

Il Sommelier propone un percorso in abbinamento
al menù degustazione con sapori che spaziano dalle
DOC del Ticino ed altri vitigni per creare un'esperienza
sensoriale e trasportante. Un percorso analcolico molto
delicato ma ugualmente percettivo è abbinabile al menù
degustazione

*Der Sommelier schlägt eine Route vor, um das
Degustationsmenü mit den Aromen der Tessiner DOC-
Weine und anderer Rebsorten zu kombinieren, um ein
sinnliches und bewegendes Erlebnis zu schaffen. Ein
sehr delikater, aber ebenso einfühlbarer alkoholfreier
Weg ist möglich und kann mit dem Degustationsmenü
kombiniert werden*

prenotazioni / reservierung: www.lachiesa.ch/riservazione



Scopri il nostro Shop online
Le specialità della Bottega direttamente a casa tua!




**CARNE FRESCA
E DRY AGED**



**PROSCIUTTO
PIORADORO**



**CONFEZIONI
REGALO**


**Consegna gratuita
in tutta la Svizzera**


**Specialità
dal Ticino**


**Garanzia del
Mastro Salumiere**

**Approfittane
ora!**



SHOP.RAPELLI.CH

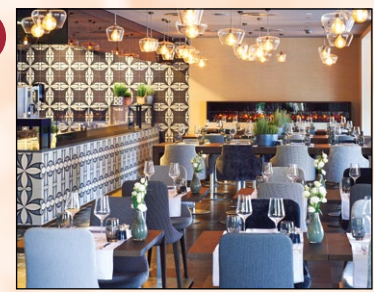


SHOP.RAPELLI.CH



31

via Monti della Trinità 44
 6600 Locarno
 tel. 091 756 00 79
 ristorante@lafontana-locarno.com
 www.lafontana-locarno.com



La Fontana
 ristorante & bar

**piatto
rassegna
CHF 54**

filetto di cervo leggermente affumicato in casa, jus al ribes rosso, funghi misti, flan di zucca, mela cotogna, cavolini di bruxelles, castagne caramellate e gratin di spätzli

Hausgeräuchertes Hirschfilet, Preiselbeer-Sauce, gemischte Pilze, Kürbis-Flan, Quitten, Rosenkohl, karamellierte Kastanien und Spätzlegratin

**specialità
CHF 32**

cannolo salato di farina bona ripieno di ricotta ticinese mantecata alle erbe, cremoso di zucca, pistacchi, cacao e fichi in diverse consistenze

Salziges Cannolo aus Farina Bona von der Valle Onsernone, gefüllt mit Tessiner Kräuter-Ricotta, Kürbiscreme, Pistazien, Kakao und Feigen in verschiedenen Texturen

32

via al Tazzino 3
6600 Locarno
tel. 091 751 13 31
info@hotel-rinascente.ch
www.hotel-rinascente.ch



La Rinascente

Mario Hüttenmoser

piatto rassegna

CHF 65 p.p.
min. 2 pers.

sella di capriolo
"La Rinascente"

Rehrücken
"La Rinascente"

menu rassegna

CHF 90

carpaccio di cervo, funghi saltati,
taccole e sesamo
risotto Acquerello, cipollotto, Merlot,
blu di capra ticinese, pesto di noci pecan
duo di capriolo, contorni autunnali
mousse al cioccolato "Grand cru Felchlin",
pera, Sorbetto al Williams
oppure
selezione di formaggi "L. Guffanti"

Hirsch-Carpaccio, Pilze, Kefen und Sesam

*Risotto Acquerello, Frühlingzwiebel, Merlot,
Tessiner Geissenblauschimmelkäse, Pecan Pesto*

Duo vom Reh, Herbstbeilagen

*Mousse au Chocolat "Grand cru Felchlin",
Birne, Williams Sorbet*

oder

Käseauswahl "L. Guffanti"

vini consigliati

ampia scelta di vini dalla carta
lasciatevi consigliare dal nostro sommelier

specialità

godetevi le nostre specialità gastronomiche
in un ambiente curato e raffinato
tutti i giorni menu degustazione

*Geniessen Sie unsere gastronomischen Spezialitäten
in einem gepflegten Rahmen*

Täglich Degustationsmenü

domenica e lunedì chiuso

33

via Bossi 1
Piazza Grande
6600 Locarno
tel. 091 756 87 56
info@locandalocarnese.ch
www.locandalocarnese.ch



Locanda Locarnese

ristorante

Helena e Persyo Cadlolo

piatto rassegna

CHF 49.50

i medaglioni di cervo
della Locanda

menu rassegna

CHF 85

la terrina di vitello del Piano di Magadino
e porcini all'Armagnac

il risotto dei Terreni alla Maggia ai mirtilli
e mousse di Philadelphia

i medaglioni di cervo della Locanda

il Bonet al cacao e amaretti
con gelato alla Farina Bona

vini consigliati

Ticino Sotto-Ceneri, merlot affinato in botti di rovere
Rubro, Valsangiacomo - CHF 79

Douro-Portogallo, Touriga national
Maçanita Douro Superior, Maçanita - CHF 88

specialità

sella di capriolo della Locanda
su riservazione

34



via G. Cattori 4
6600 Locarno
tel. 091 601 07 99
info@ristoranteperbacco.ch
www.ristoranteperbacco.ch

Perbacco

ristorante

piatto rassegna CHF 25.50

tagliatelle artigianali
al ragù di lepre,
cacao e arancia

menu rassegna CHF 72

cervo marinato al ginepro
con mousse al caprino e mirtilli rossi
filetto di cinghiale, spätzli, purea di zucca speziata,
contorni autunnali e salsa ai cranberries
tortino tiepido con pere al rum, noci,
gelato vaniglia e salsa al cioccolato

vini consigliati

Enclos De Viaud, Lalande-De-Pomerol 2018,
Merlot – Francia, 75 cl - CHF 52

35



Piazza Grande 20
6600 Locarno
tel. 091 756 60 65
cucina@hotelpiazzagrandelocarno.ch
www.hotelpiazzagrandelocarno.ch

Piazza Grande

ristorante hotel boutique
chef Giuseppe Messina

piatto rassegna CHF 25

pacchero di Gragnano ripieno al ragù di selvaggina
su fonduta al parmigiano reggiano
e corallo ai frutti rossi

Gefüllte Paccheri mit Wildragout auf Parmesansauce
und Beerenkoralle

menu rassegna

tartare di cervo con riduzione al vino rosso,
spuma al parmigiano reggiano, burro montato
e pane tostato - CHF 23

tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
con castagne, funghi, spätzle e cavolo rosso - CHF 39

sella di capriolo alla Baden Baden
in bellavista con i suoi contorni - CHF 42 p.p.

tortino alle castagne con cuore morbido
al cioccolato bianco e gelato all'uva americana - CHF 12

*Hirsch-Tartar mit Rotweinreduktion, Parmesanschaum,
aufgeschlagener Butter und geröstetem Brot - CHF 23*

*Trio von Medaillons (Hirsch, Wildschwein, Reh)
mit Kastanien, Pilzen, Spätzle und Rotkohl - CHF 39*

Hirschkeule nach Baden Baden ART - CHF 42 P.p.

*Kastanienkuchen
mit weicher weißer Schokoladenfüllung
und Amerikanisches Traubeneis - CHF 12*

vini consigliati

Merlot Sassaia, Cantina Vinattieri

specialità

cannolo siciliano scomposto
cucina mediterranea
pizza napoletana
specialità stagionali

36



via della Motta
6600 Locarno
tel. 091 752 35 53
areginetta@hotmail.com

Reginetta

ristorante
Chef Agostino

menu rassegna

bresaola di cervo
con mostarda finemente speziata
pappardelle al ragout di selvaggina
filetto di capriolo alle bacche di ginepro
flambato al gin e ribes
vermicelles con marron glacé
acqua e caffè compresi

4 portate chf 70

antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

3 portate chf 58

antipasto, piatto principale e dessert

vini consigliati

Terra del Sole
merlot bianco o rosso
Cantina Ghidossi
Castanar riserva
merlot, cabernet sauvignon,
cabernet franc, carminoir, petit verdot
Cantina Ferrari

specialità

ossobuco di vitello in salsa al merlot
con crostini di polenta e verdure
tagliolini Reginetta
con crema di limone e pomodorini
risotto alla crema di acciughe
e rosette di salmone affumicato
filetto di lucioperca alle mandorle
parfait all'amaretto
con il suo croccantino

37



vicolo Bruglio 3
6616 Losone
tel. 091 208 04 24
info@san-giorgio.ch
www.san-giorgio.ch

San Giorgio

osteria con alloggio
Sonja Frey

piatto rassegna chf 38.50

salmi di camoscio alla ticinese
con spätzli

Gempfeffer nach tessiner Art
mit Spätzli

menu rassegna chf 49.50

minestra di zucca
con crostini di pane vallemaggia
medaglione di cervo "Cordon Rouge"
con funghi e risotto al cavolo rosso
tortino di castagne tiepido
con gelato alla vaniglia

*Kürbissuppe mit Vallemaggiacroûtons
Hirschmedaillon "Cordon Rouge"
mit Pilzen und Rotkrautrisotto
Lauwarmes Kastanientörchen mit Vanilleeis*

specialità

salumi e formaggi del territorio
risotto al merlot e luganighetta
fritto misto di lago
trippa in umido alla ticinese
specialità alla lampada
sella di capriolo
la Cariolata "Risotto in cantiere"

*Käse- und Wurstspezialitäten
Risotto mit Merlot und Luganighetta
Frittierter Seefisch
Rindskutteln
Rehrücken
Unsere Flambés
La Cariolata "Risotto auf der Baustelle"*

Lunedì e martedì aperto dalle ore 17.00

Montag und Dienstag ab 17.00 Uhr offen

38

via Cantonale 142
6573 Magadino
tel. 091 795 17 98
ristolago.magadino@gmail.com
www.ristolago.ch



Al Lago

ristorante
Franco Vezzoli

piatto rassegna CHF 55 p.p.

sella di capriolo
alla Baden Baden

menu rassegna CHF 77

affettato di selvaggina con paté,
marmellata di cipolle rosse e mele cotogne
risotto al merlot con büschiön
entrecôte di cervo alla viennese al pepe nero
gelato di uva con grappa di uva americana

*Platte mit wildfleisch, paté, Zwiebelmarmelade
und Quittenmarmelade*

Risotto al Merlot mit ziege Käse

Hirschentrecôte in schwarzer pfefferahmsauce

Sorbet traube mit Grappa

vini consigliati

Aurelio 1899, Prestige
Riserva La Prella

specialità

fritto misto di lago con salsa tartara
tartare di manzo

Frittierte seefische mit Tartaresauce

Rindstartare mit toastbrot

39

via Cantonale
6673 Maggia
tel. 091 753 21 87
info@ristorante-quadrifoglio.ch
www.ristorante-quadrifoglio.ch



Quadrifoglio

ristorante
Marco Moreira

piatto rassegna CHF 42

tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
riduzione di merlot ticinese, castagne,
funghi porcini trifolati, spätzli, cavolo rosso,
mela cotta e marmellata di mirtilli

*Tris Medaillons (Hirsch, Wildschwein, Reh) an Portwein
mit Kastanien und getrüffelten Steinpilzen Spätzli,
Rotkohl, Bratapfel und Blaubeermarmelade*

menu rassegna CHF 59

amouse bouche
tagliolini ai funghi porcini trifolati,
uova di quaglia e scaglie di formaggio della
Vallemaggia, profumati all'olio di tartufo

tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
riduzione di merlot ticinese, castagne,
funghi porcini trifolati, spätzli, cavolo rosso,
mela cotta e marmellata di mirtilli
semifreddo alla castagna

Amouse Bouche

*Tagliolini mit sautierten Steinpilze, Wachteleier
und Vallemaggia Käse an Trüffelöl*

*Tris Medaillons (Hirsch, Wildschwein, Reh) an Portwein
mit Kastanien und getrüffelten Steinpilzen Spätzli,
Rotkohl, Bratapfel und Blaubeermarmelade*

Kastanien Parfait

vini consigliati

Maggia, merlot, Ticino
Alisso, merlot-cabernet sauvignon, Ticino
Il Bruciato, cabernet sauvignon, merlot, syrah, Toscana

specialità

hamburger e piatti mediterranei

Hamburger und Mediterrane Gerichte



M MULTI **FIDUCIARIA**

Dal 1972 al vostro fianco per dichiarazioni e consulenze fiscali
Seit 1972 an Ihrer Seite für Steuererklärungen und Steuerberatung

Multifiduciaria SA

Viale Verbano 7 6601 Locarno
Tel. +41 91 751 96 41 info@gruppomulti.ch



Luca Coiffure

Via Bramantino 1, 6600 Locarno
Tel. 091 751 50 46 Tel./Fax 091 752 26 32

40

via alla Riva 83a
6648 Minusio
tel. 091 786 95 95
fax 091 786 95 99
welcome@giardino-lago.ch
www.giardino-lago.ch



Giardino Lago

hotel ristorante

piatto rassegna CHF 51

filetto di cervo con polenta,
composta di mirtilli rossi, castagne e jus

*Hirschfilet mit Polenta,
Preiselbeerkompott, Kastanien und Jus*

menu rassegna CHF 78

crema di zucca con uovo di quaglia
bleu de moncenis - CHF 17

filetto di cervo con polenta,
composta di mirtilli rossi, castagne e jus - CHF 51

tartelletta, mousse di ricotta,
nocciole e variazione di fichi - CHF 15

*Kürbiscremesuppe mit Wachtelei
und Blue de Moncenis - CHF 17*

*Hirschfilet mit Polenta,
Preiselbeerkompott, Kastanien und Jus - CHF 51*

*Tartellette, Ricotta-Mousse, Haselnüssen
und einer Variation von Feigen - CHF 15*

vini consigliati

Sottobosco DOC, Agriloro
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot - CHF 97

specialità

ceviche di capasanta con avocado, mango,
rapanello, lemongrass e coriandolo - CHF 32

ravioli di vitello con burrata,
prezzemolo e tartufo nero - CHF 29

chateaubriand per due con verdure
mediterranee, purea di patate e jus - CHF 66 p.p.

*Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocado, Mango,
Radieschen, Zitronengras und Koriander - CHF 32*

*Kalbfleischravioli mit Burrata, Petersilie
und schwarzem Trüffel - CHF 29*

*Chateaubriand für zwei mit mediterranem Gemüse,
Kartoffelpüree und Jus - CHF 66 p.P*

41



piazza Burbaglio
6600 Muralto
tel. 091 743 71 21
lategolamuralto@gmail.com
www.ristorantelategola.ch

La Tegola

ristorante
Peppino e Floriano

piatto rassegna CHF 24

polenta gratinata
al gorgonzola

menu rassegna CHF 59

risotto al merlot con prosciutto di cinghiale
racks di cervo ai porcini
con contorni di stagione
budino al caramello

vini consigliati

Merlot del Ticino
Vini siciliani (Nero d'Avola)

specialità

pizza e pasta fresca
fegato di vitello alla veneziana con rösti
dal mese di novembre ogni giovedì
bollito misto dal carrello
con 14 qualità di carne a volontà

Frische Pizza und Pasta

Leber auf venezianische Art mit Rösti

*Ab November, jeden Donnerstag
gemischtes Fleisch im Sud vom Servierwagen
mit 14 verschiedenen Fleischsorten*

42



viale Verbano 13
6600 Muralto-Locarno
tel. 091 759 11 22
info@RistoranteMamaMia.ch
www.RistoranteMamaMia.ch

Mama Mia

ristorante

piatto rassegna CHF 25

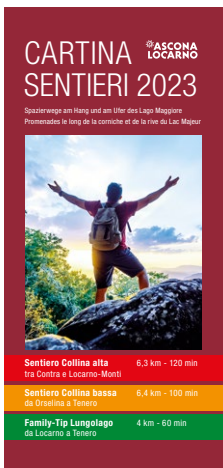
risotto alla birra ambrata ticinese,
anatra e carota viola

menu rassegna CHF 65

vellutata di funghi misto bosco,
tartufo e crostini di polenta
medaglione di cervo bardato
con senape e speck, purea di patate,
porcini trifolati e mela confit
tortino soffice di castagne,
cioccolata calda e gelato alla cannella

vini consigliati

Enclos De Viaud, Lalande-De-Pomerol 2018,
Merlot – Francia, 75 cl - CHF 52



i nostri prodotti

volantini • prospetti • lettere • biglietti • cartoline
 blocchi • riviste • libri • buste • calendari • autocollanti
 manifesti • creazione e progettazione grafica pubblicitaria
 logotipi • fotografie • guida e rassegna gastronomica
 vademecum • film festival traveller's guide • siti web
 striscioni • cartelli • bandiere • decorazione veicoli
 e vetrine • tessere con o senza banda magnetica
 spille e calamite • insegne e tutto per la ristorazione
 coloriamo la vostra spesa con sacchetti personalizzati
 articoli promozionali

tipografia bassi locarno – tel. 091 751 61 71
www.geekvision.ch

43



via Vecchia Stazione 11
 6652 Ponte Brolla / Tegna
 tel. 091 796 14 19
info@ristorantealcastagneto.ch
www.ristorantealcastagneto.ch

Al Castagneto ristorante

**piatto
rassegna
CHF 39**

tagliata di cervo
 con funghi trifolati,
 spätzli e salsa all'uva americana

**menu
rassegna
CHF 69**

salmone marinato
 con burro al rafano
 e pan brioche al caffè
 tagliolini al ragù di cinghiale
 tagliata di cervo
 con funghi trifolati,
 spätzli e salsa all'uva americana
 semifreddo alle castagne

**vini
consigliati**

vasta scelta di vini ticinesi e italiani,
 selezionati presso
 l'Enoteca Tivinum di Minusio

**specialità
CHF 72**

sella di capriolo
 doppio servizio alla "Castagneto"

mercoledì e giovedì chiuso

44

via Vecchia Stazione 2
6652 Ponte Brolla / Tegna
tel. 091 743 22 22
info@3terre.ch
www.3terre.ch



T3e Terre

ristorante

Marco e Loredana Meneganti

piatto rassegna

chf 43

stinco di cinghiale cotto a bassa temperatura,
salsa ai funghi, speck, crostini e spätzli al burro

*Wildschweinaxe bei niedriger Temperatur gegart
mit Pilzrahmsauce, Speck und Croûtons, Butterspätzle*

menu rassegna

chf 92

terrina di capriolo, crema di Topinambur e tartufo nero,
prosciutto crudo di cinghiale

risotto al Prosecco, mirtilli,
mousse al blu della Vallemaggia, mostarda di pere
costolette di cervo in crosta di pistacchi,
salsa al Whisky e cioccolato fondente al 72%,
purea di patate e zucca

sorbetto all'uva americana nostrana,
frutti di bosco e grappa

*Rehterrine, Topinambur-Crème mit schwarzer Trüffel,
Wildschweinrohschinken*

*Prosecco Risotto mit Heidelbeeren,
Blauschimmelkäseschaum vom Maggiatal, Senfbirnen*

*Hirschkoteletts mit Pistazienkruste, Whisky-Sauce
mit Bitterschokolade 72%, Kürbis-Kartoffelstock*

*Sorbet aus amerikanischen Trauben,
Waldbeeren und Grappa*

vini consigliati

Tre Perle di Pedemonte (Merlot)
Azienda vitivinicola Paolo Hefti, Verscio
chf 58 / 75 cl - chf 9.50 (bicchiere)

I Pini Fattoria di Basciano Barrique
(Cab.Sauv/Merlot/Syrah)
Renzo Masi, Toscana
chf 65 / 75 cl - chf 10 (bicchiere)

Gransegreto Forte Airolo DOC Barrique (Merlot)
Valsangiaco Vini, Mendrisio
chf 78 / 75 cl - chf 12 (bicchiere)

specialità

paste fatte in casa, terrina di foie gras
sella di capriolo „Baden Baden“ - min. 2 Pers.
salmi di cervo

*Hausgemachte Teigwaren, Gänseleber-Terrine
Rehrücken „Baden-Baden“ – Min. 2 Pers.
Hirschpfeffer*

45

via Cantonale 53
6613 Porto Ronco
tel. 091 791 26 32
info@postalago.ch
www.postalago.ch



Rivalago

ristorante

Francesca Betté

piatto rassegna

chf 39

lombatina di agnello al timo
con patate gratinate e verdure di stagione

menu rassegna

chf 85

tartare di tonno "asiatique"
al profumo di lime
guarnito con alghe e zenzero

risotto ai frutti di mare
filetto di branzino gratinato
con verdure di stagione e patate
semifreddo della casa al limoncello

vini consigliati

Lugana "i Frati" Ca' dei frati DOC 2021
Merlot bianco "Bianco Rovere 2022

specialità

spaghetti alle vongole veraci
lasagne della nonna
saltinbocca con risotto allo zafferano
branzino intero al forno con patate verdure

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
negozio.stella@swisschocolate.ch



46



via Livurcio 4
6622 Ronco s/Ascona
tel. 091 785 75 68
info@ristorantedelcentro.ch
www.ristorantedelcentro.ch

Del Centro

ristorante pizzeria
Manuel e Renata

piatto rassegna CHF 41

medaglioni di filetto di capriolo
con salsa ai funghi porcini, servito con spätzli
cavolo rosso, marroni glassati e mela ripiena

*Rehfiletmedaillons an Steinpilzsauce mit Spätzli
Rotkraut, glasierte Marroni und gefüllte Apfel*

menu rassegna CHF 75

paté di selvaggina „Maison“ servito su
brioche tostata con fichi marinati e gelatina al Porto
vellutata di zucca e zenzero con olio di semi di zucca
medaglioni di filetto di capriolo
con salsa ai funghi porcini, servito con spätzli,
cavolo rosso, marroni glassati e mela ripiena
gelato al „marron glacé“ con panna montata e meringhe

*Wildpaté „Maison“ auf getoastetem Brioche serviert
mit marinierten Feigen und Portweingelée*

Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit Kürbiskernöl

*Rehfiletmedaillons an Steinpilzsauce mit Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, und gefüllte Apfel*

„Marron Glacé“ Eis mit Schlagrahm und Meringue

vini consigliati

vasta scelta di vini, oltre 50 etichette di vini più amati
del cantone ed oltre confine!

*Grosse Auswahl an Weinen, mehr als 50 Etiketten
der beliebtesten Weinen der Gegend und ausser Grenze!*

specialità

specialità autunnali:
piccata di zucca con funghi porcini saltati e contorni autunnali
risotto alla zucca moscata mantecato al mascarpone
aromatizzato di erbe autunnali
varie pizze autunnali dal forno a legna
sella di capriolo (min. 2 persone) - servito al tavolo
con ricchi contorni autunnali
solo su riservazione

Herbstspezialität:

Kürbispiccata mit sautieren Steinpilzen und Herbstbeilagen

*Kürbisrisotto mit Mascarpone und aromatischen Herbstkäuern
Verschiedene herbstliche Pizzen vom Holzofen*

*Rehrücken (2 Personen) - am Tisch serviert
mit reichen Herbstbeilagen
nur auf Vorbestellung*

47



via Roncaccio 20
6598 Tenero-Contra
tel. 091 745 10 42
restaurant@camping-miralago.ch
www.alfienile.ch

Al Fienile

ristorante pizzeria
Nello Oliviero

piatto rassegna CHF 43

lombata d'agnello
con panure alla lavanda

*Lammkarree
mit Lavendel-paniermehl*

menu rassegna

tortelli di zucca e curcuma
con fonduta di Ragusano - ch 16

lombata d'agnello
con panure alla lavanda - ch 43

bavarese al tabacco
con gelato al cioccolato e culis al whisky - ch 11

*Kürbis-Kurkuma-Tortelli
mit Ragusano-Käsefondue - ch 16*

*Lammkarree
mit Lavendel-paniermehl - ch 43*

*Tabak-Bavarois
mit Schokoladeneis und Whisky-Culis - ch 11*

vini consigliati

Rose Rosse, Merlot
Petit Verdot, Cantina Matasci
Gran Segreto, Merlot riserva
Cantina Valsangiacomo

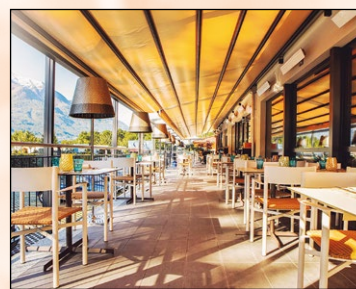
specialità

pasta fatta in casa
pizza a lunga lievitazione (96 ore)
ossobuco con risotto
brasato con polenta

*Hausgemachte Pizza
Ossobuco mit Risotto
Brasato mit Polenta*

lunedì e martedì chiuso

48



via Lido 2
6598 Tenero
tel. 091 745 22 02
info@ristolago.com
www.risto-lagomaggiore.ch

Lago Maggiore

ristorante
Luca Reggiori

piatto rassegna CHF 49

tris di medaglioni (cervo, cinghiale e capriolo)
jus di selvaggina al pepe nero della Vallemaggia
con castagne, funghi misti, spätzli e cavolo rosso

*Medaillon-Trio (Hirsch, Wildschwein und Reh)
an schwarzem Vallemaggia-pfeffer,
Kastanien getrüffeltem Steinpilzen,
Spätzli und Rotkohl*

menu rassegna CHF 72

carpaccio di cervo marinato, cavolo nero c. b. t.,
mousse di caprino, polvere di ribes
e cialda di polenta croccante

lombatina di capriolo con jus di selvaggina
spätzli, cavolo rosso, funghi misti,
castagne, mela e marmellata di ribes
tortino alle castagne
con cuore di cioccolato bianco
e sorbetto all'uva americana

*Mariniertes Hirschcarpaccio mit Schwarzkohl C.B.T.,
Ziegen Käsemousse, Johannisbeerpulver
und Knusprigen Polentawaffel*

*Hirschlende mit Hirschjus, spätzli, Rotkohl,
Gemischte Pilze, Glasierte Kastanien,
Apfel, Johannisbeer-marmelade*

*Kastanien Törchen mit weissen Schokoladenherz
und Americana-Traubensorbet*

vini consigliati

Roncaia Riserva, Vinattieri, Ticino sottoceneri - chf 49
Ronco dei Ciliegi, Mondò, Sementina - chf 79
Moreccio Bolgheri, Casa di Terra, Toscana - chf 49
Il Carbonaione, Podere Poggio Scalette, Toscana - chf 77

specialità CHF 62 p.p.

sella di capriolo alla Baden-Baden
Rehrücken Baden-Baden art

78^{esima}
edizione

Settimane musicali Ascona

5 settembre
– 17 ottobre
2023

Un classico
d'autunno



ASCONA
LOCARNO

49

strada d'Indeman 18
6574 Vira Gambarogno
tel. 091 795 11 15
info@hotelbellavista.ch
www.hotelbellavista.ch



Bellavista
ristorante
Katrin & Rémy Fischer

**piatto
rassegna**
CHF 48

filetto di cervo ai funghi porcini, spätzli dorati,
castagne glassate e cavolo rosso alle mele

*Hirschfilet mit Steinpilzen,
gebratene Spätzli, glasierte Kastanien
und Rotkraut an Apfel*

**menu
rassegna**
CHF 75

tartare di cervo all'ibiscus con finferli croccanti
risottino alla zucca e petto di quaglia
salmi di capriolo all'antica
dolce composizione autunnale
"mousse di fichi, tortino di zucca e cioccolato,
meringata alle castagne"

*Tartare vom Hirsch an Hybiskus
mit knackigen Pfifferlingen*

Kürbisrisotto mit Wachtelbrust

Reh-Pfeffer antike Art

*Herbstliche süsse Komposition
Feigenmousse, Kürbis-Törtchen
und Kastanien-Meringata*

**vini
consigliati**

Bianco di Merlot "Sinfonia" 2020,
Cantina Chiericati, Bellinzona - CHF 65

Racconti Merlot DOC 2016 Barrique,
Tenuta Monticello - CHF 81

Merlot Tre Terre DOC 2020,
Caverzasio & Arnaboldi, Verscio - CHF 55

specialità

gnocchi di polenta rossa, Burro d'alpeggio,
salvia e nocciole

risotto alla zucca e petto di quaglia
brasato di manzo al Merlot, polenta arrostita e verdure
ossobuco di vitello in gremolata, risotto zafferano

Gnocchi von roter Polenta mit Alpenbutter,

Salbei und Haselnuss

Kürbis-Risotto mit Wachtelbrust

Rinderschmorbraten an Merlot

mit gerösteter Polenta und Gemüse

Kalbshaxe mit Gremolata mit Safranrisotto

50

ospite

via Mataldin 1
6534 San Vittore (GR)
tel. 091 827 47 77
info@ristorantelabrasera.ch
www.ristorantelabrasera.ch



La Brasera

ristorante

chef di cucina Luigi e Paola Maiolo
sommelier Fabio Ronchetti

**piatto
rassegna**
CHF 78,50 p.p.
min. 2 pers.

la sella di capriolo alla Baden Baden,
tranciata al tavolo e servita in due portate
con 11 contorni e due salse
tutti rigorosamente fatti in casa

**menu
rassegna**
CHF 125

lo stuzzichino di benvenuto da parte della cucina
la zucca in tre consistenze
e l'uovo di quaglia a 62°
la vellutata di castagne,
chips di prosciutto di cinghiale
e nuvola al latte fresco
le pappardelle fresche al ragù di cervo
la marmotta ai sentori autunnali
antica ricetta della Valle di Blenio
la coccola del pasticciere
la composizione di dessert a sorpresa dello chef

**vini
consigliati**

D.O.C. Memo az. Boldini
D.O.C. San Zeno Costamagna az. Tamborini
I.G.T. Mix 36 az. Mazzei (Toscana)
oltre naturalmente a una cantina
con oltre 150 etichette di vini
svizzeri, italiani, francesi,
spagnoli, portoghesi, ecc...

specialità

da settembre a dicembre
sella di capriolo alla Baden Baden
mentre da gennaio a settembre
specialità di pesce fresco e crostacei
con arrivi giornalieri tipo astici, aragoste, gamberi rossi,
rombi, capesante, pesce bandiera, ecc...

chiuso martedì e lunedì solo alla sera

r e d a z i o n e
i m p a g i n a z i o n e
i n s e r z i o n i
t e s t i e c o n t e n u t i
p r o p r i e t à e d i r i t t i
d e l l a r a s s e g n a
g a s t r o n o m i c a
f l a v i o b a s s i

effe51


t i p o g r a f i a
s t u d i o g r a f i c o
v i a i n s e l v a 1 0
6 6 0 0 l o c a r n o
t e l . + 4 1 (0) 9 1 8 4 0 9 3 0 0
e f f e 5 1 r i a z z i n o @ g m a i l . c o m
t i p o g r a f i a b a s s i @ g m a i l . c o m
w w w . g e e k v i s i o n . c h

in collaborazione con

 **ASCONA
LOCARNO**

C a s e l l a P o s t a l e
C H - 6 6 0 0 L o c a r n o
T e l . + 4 1 (0) 8 4 8 0 9 1 0 9 1
F a x + 4 1 (0) 9 1 7 5 9 7 6 9 4
w w w . a s c o n a - l o c a r n o . c o m
i n f o @ a s c o n a - l o c a r n o . c o m



- 
- ✓ 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