



**25° Autunno Gastronomico
del Lago Maggiore e Valli
10.09 - 22.10.2024**

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 25esima edizione della rassegna autunno
gastronomico del lago maggiore e valli
è pronta a deliziare i palati più raffinati.
Un anno molto difficile che, a causa dei cambiamenti
climatici, ci ha visto confrontati con catastrofi varie.
Forse questa rassegna è una piccola opportunità
per sedersi a tavola e passare qualche ora in allegria.
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 25 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
Since 1852

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

Per la 25a volta la nostra regione avrà il piacere di riproporre la rassegna "Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli", che si terrà dal 10 settembre al 22 ottobre 2024.

La cucina che trae origine dalla terra e dai boschi è tradizionalmente associata all'autunno; la nostra destinazione turistica è privilegiata nel poter sfruttare questa ricchezza naturale che viene abilmente trasformata e combinata da esperti chef per offrire un'esperienza sensoriale completa. Un evento culinario che celebra i sapori locali, spaziando dai piatti semplici della cucina tradizionale ai menu più sofisticati, risvegliando il desiderio di scoprire le tradizioni, la cultura e l'amore per le radici del nostro territorio.

Un ringraziamento particolare va come sempre alla Tipografia Effe51, che con l'appoggio della nostra Organizzazione Turistica promuove questa imperdibile rassegna. Un grazie a tutti i ristoratori partecipanti che colgono questa occasione per ideare e creare sempre nuove prelibatezze per i nostri palati.

Non mi resta quindi che augurare a tutti buon appetito!

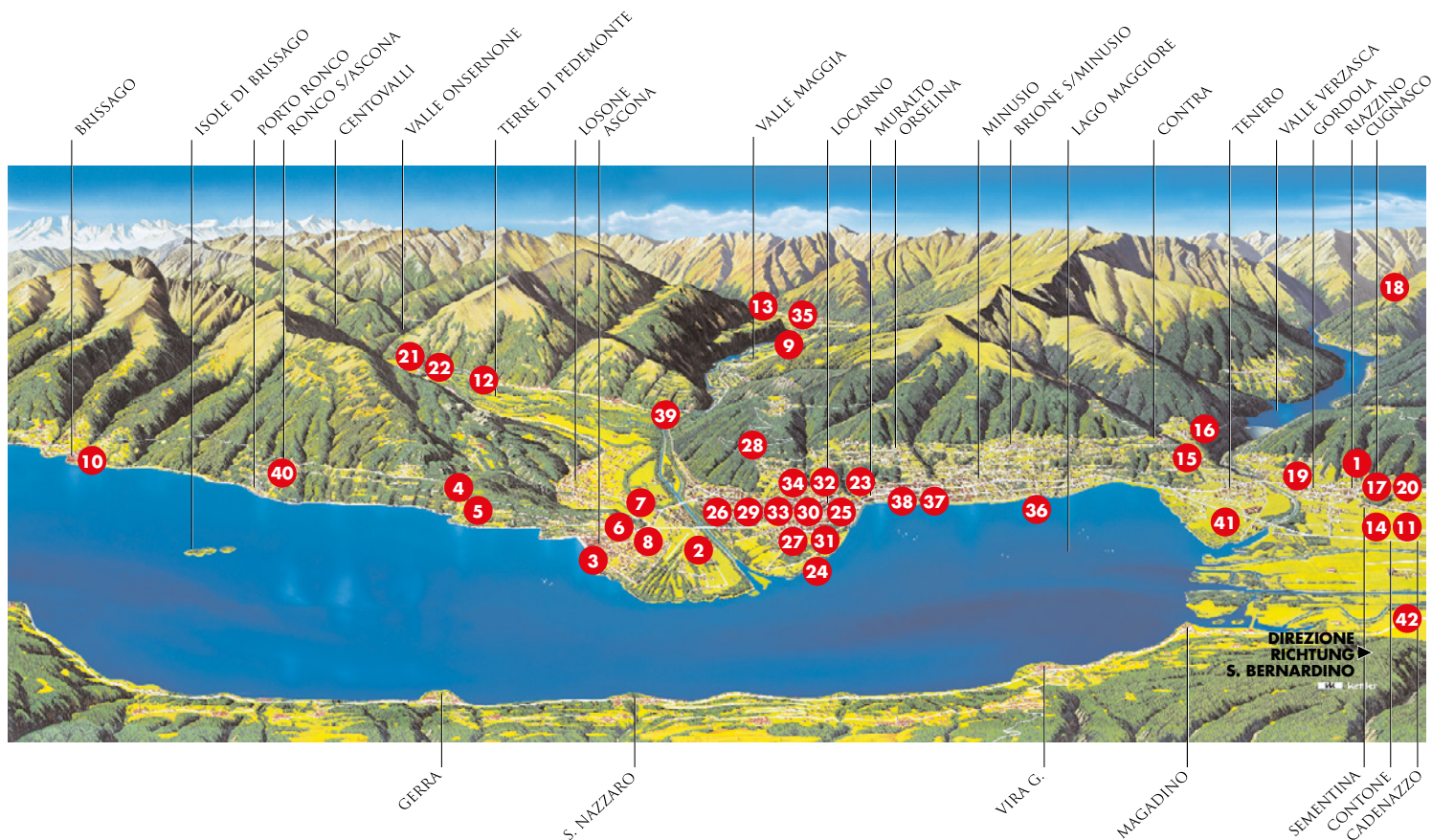
Zum 25. Mal hat unsere Region das Vergnügen, das Festival „Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli“ durchzuführen, das vom 10. September bis zum 22. Oktober 2024 stattfinden wird.

Die aus der Erde und den Wäldern stammende Küche wird traditionell mit dem Herbst in Verbindung gebracht; unsere Destination hat das Privileg, diesen natürlichen Reichtum nutzen zu können, der von erfahrenen Köchen gekonnt umgewandelt und kombiniert wird, um ein umfassendes sensorisches Erlebnis zu bieten. Ein kulinarisches Ereignis, das die lokalen Aromen zelebriert, von einfachen traditionellen Gerichten bis hin zu raffinierten Menüs, die Lust darauf machen, die Traditionen, die Kultur und die Liebe zu den Wurzeln unserer Region zu entdecken.

Ein besonderer Dank gilt wie immer der Tipografia Effe51, die mit Unterstützung unserer Tourismusorganisation dieses unverzichtbare Ereignis fördert. Dank auch an alle teilnehmenden Gastronomen, die diese Gelegenheit nutzen, um neue Köstlichkeiten für unsere Gaumen zu erfinden und zu kreieren.

So bleibt mir nur noch, allen einen guten Appetit zu wünschen!

Fabio Bonetti
Direttore / Direktor OTLMV



Indice e posizione ristoranti - Restaurantlage

1 Agarone	Agarone	Tel. 091 859 39 38	pag. 8	22 Stazione	Intragna	Tel. 091 796 12 12	pag.36
2 Aerodromo	Ascona	Tel. 091 791 13 73	pag. 9	23 Al Tulipano Bianco	Locarno	Tel. 091 224 70 75	pag.37
3 Al Lago	Ascona	Tel. 091 791 01 61	pag.11	24 Blu Restaurant & Lounge	Locarno	Tel. 091 759 00 90	pag.39
4 Casa Berno	Ascona	Tel. 091 791 32 32	pag.12	25 Bubo Locarno	Locarno	Tel. 091 751 41 11	pag.41
5 Collinetta	Ascona	Tel. 091 791 19 31	pag.13	26 Da Larissa	Locarno	Tel. 091 756 05 75	pag.43
6 Da Gina	Ascona	Tel. 091 791 27 40	pag.15	27 Isolino	Locarno	Tel. 091 223 47 47	pag.44
7 Madonna della Fontana	Ascona	Tel. 091 791 12 09	pag.16	28 La Chiesa	Locarno Monti	Tel. 091 752 03 03	pag.45
8 Ticinella	Ascona	Tel. 091 791 30 65	pag.17	29 Locanda Locarnese	Locarno	Tel. 091 756 87 56	pag.47
9 Al Bosco	Avegno	Tel. 091 780 74 21	pag.19	30 Panorama	Locarno	Tel. 091 751 60 50	pag.48
10 Gabietta	Brissago	Tel. 091 793 17 60	pag.20	31 Perbacco	Locarno	Tel. 091 601 07 99	pag.49
11 La Vigna	Cadenazzo	Tel. 091 858 10 30	pag.21	32 Piazza Grande	Locarno	Tel. 091 756 60 65	pag.51
12 Bellavista	Cavigliano	Tel. 091 796 11 34	pag.23	33 Reginetta	Locarno	Tel. 091 752 35 53	pag.52
13 Castello	Cevio	Tel. 091 754 11 65	pag.24	34 Spaghetti Store Rondalli	Locarno	Tel. 091 751 83 83	pag.53
14 La Sosta dei Golosi	Contone	Tel. 091 840 13 53	pag.25	35 Quadrifoglio	Maggia	Tel. 091 753 21 87	pag.55
15 Ferriroli	Contra	Tel. 091 745 11 14	pag.27	36 Giardino Lago	Minusio	Tel. 091 786 95 95	pag.56
16 San Bernardo	Contra	Tel. 091 745 19 49	pag.28	37 La Tegola	Muralto	Tel. 091 743 71 21	pag.57
17 Del Ponte da Mirko	Cugnasco	Tel. 091 859 00 70	pag.29	38 Mama Mia	Muralto-Locarno	Tel. 091 759 11 22	pag.59
18 Froda	Gerra (Verzasca)	Tel. 091 746 14 52	pag.31	39 Tre Terre	Ponte Brolla	Tel. 091 743 22 22	pag.60
19 Gnesa	Gordola	Tel. 091 745 20 65	pag.32	40 Del Centro	Ronco s/Ascona	Tel. 091 785 75 68	pag.61
20 Trattoria Gudese	Gudo	Tel. 091 223 65 15	pag.33	41 Lago Maggiore	Tenero	Tel. 091 745 22 02	pag.63
21 Grotto Maggini	Intragna	Tel. 091 796 36 85	pag.35	42 La Brasera	San Vittore (GR)	Tel. 091 827 47 77	pag.64

1

NUOVA GESTIONE
sentee Sasell 1
6597 Agarone
tel. 091 859 39 38



Agarone ristorante grotto Silvano Scalzo

**piatto
rassegna**
CHF 34

costolette di cervo
in crosta di mandorle e noci
con tortino di patate
e cavolo cappuccio rosso stufato

**menu
rassegna**
CHF 55

carpaccio di cervo
con mostarda ai fichi bianchi
pappardelle
con ragù di selvaggina in civet
costolette di cervo
in crosta di mandorle e noci
con tortino di patate
e cavolo cappuccio rosso stufato
inclusi acqua e caffè

**vini
consigliati**

Terra del Sole Rosso, merlot, Ghidossi
San Martino, merlot barrique, Ghidossi
Cabernet Scalmazzi, Agarone

specialità

tartare di tonno con bufala e mango
risotto al lime con tartare di gamberi
ossobuco con polenta
stinco glassato con risotto
lombata di agnello in crosta di mirtilli
e porcini

2

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 ed 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"*

il team del ristorante sarà lieto di consigliarvi
i migliori vini

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

specialità

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



Cosa ci rende unici:

Vicinanza.

La nostra consulenza personale è accessibile per oltre il 90% della popolazione in 10 minuti.

Quale cooperativa offriamo in oltre 780 agenzie in tutta la Svizzera una consulenza competente e individuale.

Beneficiate di una consulenza personalizzata



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)

3



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

menu rassegna CHF 94

trota salmonata svizzera marinata,
zucca, cerfoglio e pioppini
risotto all' uva, lardo e capasanta
filetto di cervo, funghi, radice di prezzemolo
e salsa ai mirtilli rossi
tartufo di marroni, noci nere
e sorbetto di mela cotogna

*Marinierte Schweizer Lachsforelle,
Kürbis, Kerbel und Pappelpilze*

Risotto mit Trauben, Speck und Jakobsmuschel

*Hirschfilet, Champignons, Petersilienwurzel
und Preiselbeersauce*

*Kastanientrüffel, schwarze Walnüsse
und Quittensorbet*

vini consigliati

il nostro team sarà lieto
di consigliarvi i vini migliori

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

specialità

sella di capriolo della castellana

Reh-Rücken nach Art des Chefs

4

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 29

risotto ai funghi porcini con marsala
e büsción di capra ticinese

*Steinpilz-Risotto mit Marsala
und Tessiner Ziegen-Büsción*

menu rassegna da giovedì a domenica

tonno: caviale, rafano ed aneto

anatra: mela cotogna, foie gras e pan brioches

raviolo: astice, xo e kaffir lime

filetto di cervo: scorza nera, lardo di colonnata
e curry viola

oppure

morone: topinabur, ostrica e verjus

selezione di formaggi

rocher: nocciola igp,
cioccolato felchlin 70% grand cru e pera

Thunfisch: Kaviar, Meerrettich und Dill

Ente: Quitte, Entenleber und Brioche

Raviolo: Hummer, Xo und Kaffir Limette

*Hirschfilet: Schwarzwurzel, Lardo di Colonnata
und lila Curry*

oder

*Felsenbarsch: Topinambur, Auster
und Verjus Käseauswahl*

*Rocher: Haselnuss IGP,
Felchlin Schokolade 70% grand cru und Birne*

4 portate / Gänge CHF 139

5 portate / Gänge CHF 149

Completo / Gänge CHF 159

specialità CHF 63 p.p.

sella di capriolo con castagne, cavolo rosso,
spätzli e salsa ai mirtilli rossi

*Rehrücken mit Maroni, Spätzli, Rotkohl
und Preiselbeer-Sauce*

5

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

tagliolini al burro
e tartufo nero delle Marche

*Feine Bandnudeln an Butter
und schwarzem Trüffel aus den Marken*

Antipasto / Vorspeise CHF 21

Principale / Hauptgericht CHF 27

menu rassegna CHF 85

petto di quaglia grigliato su lettino di insalata
di sedano rapa, carote e pere,
condita con olio di noci

zuppa cremosa di polenta e merlot bianco
medaglioni di sella di capriolo
con spätzli e cavolo rosso brasato
mela, ribes e castagne

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
Medaillons vom Rehrücken
mit Spätzli und braisierter Rotkohl
Apfel, Johannisbeeren und Kastanien*

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

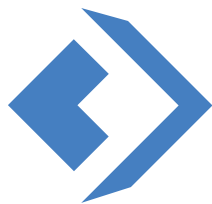
vini consigliati

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 stagionali

*Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse
Saisonales Gemüse*



ASSI CONSULENZE

BROKER ASSICURATIVO

info@assiconsulenze.ch
www.assiconsulenze.ch

GIALDI
dal 1953

Protagonisti del territorio

Linea dei comuni

shop.gialdi.ch
Gialdi Vini SA | Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio

6



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
consommé 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, Kürbiscrème, Kernöl, Nusscremolata

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

Süssmostcrème, 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

7



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

Madonna della Fontana

grotto
Paolo Annis

piatto rassegna CHF 36

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

menu rassegna CHF 66

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 58 p.p.
tutte le nostre paste sono fatte in casa
cicorietta, salmi di cervo
con spätzli fatti in casa o tagliatelle o polenta - CHF 36
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

8



via Vorame 86
6612 Ascona
tel. 091 791 30 65
elbafaro70@gmail.com
www.ticinellaascona.ch

Ticinella

ristorante
Lucia Ruggiero

piatto rassegna CHF 49

lombatina di capriolo, salsa ai funghi porcini
e contorni autunnali

Rehrücken, Steinpilzsauce und Herbstbeilagen

menu rassegna CHF 85

vellutata di zucca e castagne, olio al tartufo,
crumble di amaretti - CHF 15
risotto ai frutti di bosco con cosce di quaglia brasate
e granella di nocciole - CHF 29.50
lombatina di capriolo, salsa ai funghi porcini
e contorni autunnali - CHF 49
castagnamisù al Baileys - CHF 12.50

*Kürbis und Kastaniencreme mit Trüffelöl,
Amaretti streusel - CHF 15*

*Waldbeerenrisotto mit geschmorten Wachtelkeulen
und gehackten Haselnüssen - CHF 29.50*

*Rehrücken, Steinpilzsauce
und Herbstbeilagen - CHF 49*

Kastanien-Tiramisù mit Baileys - CHF 12.50

vini consigliati

Sinfonia Rosso Ticino DOC Merlot, Chiericati, Bellinzona
75 cl - CHF 70 / 150 cl - CHF 120

Insoglio del Cinghiale Toscana IGT, Syrah/Cabernet franc
Merlot/Petit Verdot, Tenuta di Biserno
75 cl - CHF 57 / 150 cl - CHF 97

specialità

tartare di manzo classica
risotto rosa con filetti di pesce persico e scaglie di mandorle
ravioli del plin in salsa al tartufo con noci caramellate
fritto misto di mare con verdure, patatine fritte e salsa tartara
cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure
ossobuco di vitello con risotto allo zafferano
(oppure polenta) e gremolata di carote

Klassisches Rindfleischtartar

Rosa Risotto mit Eglifilets und Mandelblättchen

Plin-Ravioli in Trüffelsauce mit karamellisierten Walnüssen

*Frittierte Meeresfische mit Pommes, Gemüse
und Tartare-Sauce*

Cordon Bleu (Kalbfleisch) mit Pommes und Gemüse

*Kalbs-Haxe mit Safranrisotto (oder Polenta)
und geriebenen Karotten*

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

9



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

Al Bosco

grotto
Christian Notari

**piatto
rassegna**
CHF 27.50

tagliatelle fatte in casa al grano saraceno,
ragù di cinghiale nostrano.

**menu
rassegna**
CHF 62

carpaccio di capriolo
e funghi porcini trifolati

filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi,
spätzle fatti in casa ed i suoi contorni
tiramisù alle castagne

**vini
consigliati**

vasta scelta di vini ticinesi ed italiani

specialità

sella di capriolo "al Bosco"
ed 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

10

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



Gabbietta

ristorante

Simonne e Massimo Lurati-Storelli

piatto rassegna CHF 49.50

bocconcini di entrecôte di capriolo con salsa ai fichi e Porto, spätzli, cavolo rosso, castagne e mela

Reh-Entrecôte Leckerbissen mit feiner Feigen und Portweinsauce, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel

menu rassegna CHF 56 p.p. minimo 2 persone

fondue Bacchus di selvaggina
filetto di cervo ed entrecôte di capriolo 280 g
salse fatte in casa e patate fritte
è gradita la riservazione

*Wild-Fondue Bacchus
Hirschfilet und Reh-Entrecôte
mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites
Reservierung Erwünscht*

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi ed italiani
Grosse auswahl van Tessiner und Italienische Weine

specialità

pollo al cestello con salsa della casa e patate fritte
fritto misto di pesce d'acqua dolce con salsa tartara, salsa all'aglio e patate fritte
pizze cotte nel forno a legna
dessert fatti in casa

*Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce
Gemischte Süsswasser-Fischfritüre im Körbli mit Tatar -und Knoblauchsauce und Pommes frites
Holzofen Pizza
Hausgemachte Desserts*

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 rassegna CHF 38

entrecôte di cervo con salsa di mirtillo o funghi porcini con spätzle, cabis rossi, cavolini di Bruxelles, castagne e pera

Hirschentrecôte mit Heidelbeer oder Steinpilzsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Birne

menu rassegna

crema cabis rosso e castagne
tagliolini salsa zucca e fonduta con polvere di speck e crumble
entrecôte di cervo con salsa mirtillo o funghi porcini con spätzle, cabis rossi, cavolini bruxelles, castagne e pera
sorbetto a scelta

*Rotkraut-Kastaniencreme
Nudeln mit Kürbiskäsesauce, Speckpulver und Crumble
Hirschentrecôte mit Heidelbeer oder Steinpilzsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Birne
Sorbet nach Wahl*

3 portate / Gänge CHF 50

crema, piatto principale e dessert

3 portate / Gänge CHF 58

tagliolini, piatto principale e dessert

4 portate / Gänge CHF 65

antipasto, piatto di mezzo, piatto principale e dessert

vini consigliati

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

specialità

su riservazione sella di capriolo
minimo 2 persone
cordon bleu di vitello

*Nur auf Bestellung Rehrücken Baden-Baden
Kalbs Cordon bleu*

chiuso domenica sera, lunedì e martedì

**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



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 65

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
sella di capriolo
spezzatino di cinghiale
risotto

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

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 44

"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 73

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 all'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

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



carlito


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



Pedrazzi Pavimenti SA

Pavimenti-moquette-vinile
 legno-pavilion-laminato-sughero
 PVC-Inoleum-scale-terrazza
 lamature e laccature/oliature
 zerbini/nettapiedi

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

Via Mesolcina 2
 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

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**

Amarone della Valpolicella DOCG
 Tony Sasa (Veneto) - chf 88
 Giornico Oro, merlot DOC,
 Gialdi Mendrisio (Ticino) - chf 64
 Pörlapà Barbera d'Asti DOCG superiore
 Boeri, Costigliole d'Asti - chf 56

specialità

ampia scelta di varietà di carne
 cotte alla griglia a legna
 arrosti, coniglio, vitello, brasato
 capra bollita e cicitt
 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 Ferrioli

piatto rassegna CHF 39

coniglio "felice" alla Ligure
con crostoni di polenta taragna

menu rassegna CHF 69

pappardelle trafilate al "bronzò"
al ragù di cinghiale
coniglio "felice" alla Ligure
con crostoni di polenta taragna
tatin di mela, crumble di amaretto
con gelato alla vaniglia e caramello

vini consigliati

Pian Marnino DOC, merlot ticino,
Pian Marnino, Gudo - CHF 46
Merlot di Contra DOC, riserva
Galliciotti, Contra - CHF 78
Pörlapà Barbera d'Asti DOCG superiore
Boeri, Costigliole d'Asti - CHF 56

specialità

cucina mediterranea e ligure

chiuso martedì e mercoledì

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

büsción 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

**ASCONA
LOCARNO**

 Red Bull Dual Ascent

September-December

Events 2024

31.08-01.09
Triathlon Locarno

31.08-08.10
**Settimane
Musicali di Ascona**
Ascona/Locarno

06-08.09
Ascona Polo Cup

10.09-22.10
**Autunno
Gastronomico**
Lago Maggiore e Valli

12-15.09
CSI Ascona

19-21.09
SunIce Festival
Ascona

29.09-24.11
Sapori Ticino
Ascona/Locarno/
Orselina

05.10/12.10
**Sagra d'Autunno e
Festa delle Castagne**
Ascona

06.10
**Coop
Familienwanderung**
Vallemaggia

12-13.10
Ascona-Locarno Run

17-20.10
**Ascona Locarno
Golden Trail Finals**
Locarno-Cardada

29.10-02.11
Red Bull Dual Ascent
Diga della Verzasca

11.2024-01.2025
Winterland
Locarno

18



via Cantonale
6635 Gerra (Verzasca)
tel. 091 746 14 52
areginetta@hotmail.com

Froda
ristorante
Silvano Scalzo

**piatto
rassegna** medaglioni di cinghiale al vino rosso
con gallinacci e contorno di stagione
chf 36

**menu
rassegna** antipasto misto di selvaggina
pappardelle al ragù di lepre
medaglioni di cinghiale al vino rosso
con gallinacci e contorni di stagione
chf 68
semifreddo alle castagne
con meringhe e castagne caramellate

**vini
consigliati** Dama di Gordemo (Merlot) - chf 43

specialità brasato con polenta - chf 28
ossobuco di vitello con polenta - chf 32

19



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 48

medaglioni di capriolo profumati al Calvados,
spätzli al burro, cavolo rosso brasato,
castagne caramellate e porcini trifolati

menu rassegna CHF 62

crostone di polenta e funghi porcini
risotto alla zucca e luganighetta
oppure
vellutata ai funghi porcini

medaglioni di capriolo profumati al Calvados,
spätzli al burro, cavolo rosso brasato,
castagne caramellate e porcini trifolati
meringa con gelato al mascarpone
e vermicelli di castagne

vini consigliati

vasta scelta di vini
ticinesi ed italiani

specialità

tartare royal preparata al tavolo da Danilo
carré di agnello alla provenzale
cordon bleu di vitello alla farina bona
con formaggio d'alpe
fritto misto di mare (venerdì e sabato)

domenica chiuso

20



via alla Chiesa 26
6515 Gudo
tel. 091 223 65 15
info@lasostadeigolosi.ch

Trattoria Gudese

ristorante pizzeria

piatto rassegna CHF 38

filetto di cervo con spätzli
ed i suoi classici contorni

menu rassegna CHF 55

tagliatelle al ragù di cinghiale
filetto di cervo con spätzli
ed i suoi classici contorni
vermicelles di castagne

vini consigliati

Terre di Gudo, merlot Ticino
Giornico Oro, merlot Ticino
Rosso Bastardo, Umbria (Italia)

specialità

tipici piatti locali, cucina dei balcani,
bistecche, cordon bleu di 450 g,
piatti vegetariani. Ne abbiamo per tutti i gusti!
offriamo anche una selezione di cocktail d'autore
e birre locali
ogni lunedì tutte le pizze a CHF 10

2024
30 anni
Jahre
ans
1995



Guida gastronomica Lago Maggiore e Valli

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2024-2025

www.ascona-locarno.com

Produced by
eife51

**ASCONA
LOCARNO**

21



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

Grotto Maggini

Fabio e Claudia Minesso

**piatto
rassegna**
chf 24

tagliatelle fatte in casa
al ragù di luganighetta

**menu
rassegna**
chf 62

carpaccio di cervo marinato al merlot
con funghi porcini trifolati
e salsa all'uva americana - chf 17

lombata d'agnello al caffè
con fichi glassati al Porto,
patate saltate e verdure di stagione - chf 39
semifreddo al cappuccino - chf 12

specialità
chf 23

gnocchi fatti in casa
al gorgonzola e nduja

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 ad 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 od anche il cinghiale oltre ai pezzi pregiati.

menu rassegna

3 portate chf 89.50

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

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



Al Tulipano Bianco

ristorante e bistrot

piatto rassegna chf 47

carré di cervo
spätzli agli spinaci
lampone alla brace e porcini
vino abbinato
Pinot nero Agriloro
1 dl - chf 9

menu rassegna chf 95

antipasto
scaloppa di foie gras
fichi caramellati, pan brioches - chf 36
vino abbinato
Sauternes Château Lange-Réglat
1 dl - chf 10

primo
pappardelle al ragù di lepre
e polvere di cacao - chf 29

vino abbinato
Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso, Toscana
1dl - chf 9

secondo
carré di cervo
spätzli agli spinaci
lampone alla brace e porcini - chf 47

vino abbinato
Pinot nero Agriloro
1 dl - chf 9

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 Gragnano
dessert di nostra produzione

79°

Settimane musicali Ascona

31 agosto
– 8 ottobre
2024

World Class Music in Ascona- Locarno

Tickets & Infos:
Tel. +41 (0)91 759 76 65
settimane-musicali.ch
ticketcorner.ch



24

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 48

tris di medaglioni
con contorno autunnale e spätzli

**menu
rassegna**
chf 85

carpaccio di cervo affumicato
pappardelle al ragù di cervo
e jus al cioccolato
tris di medaglioni
con contorno autunnale e spätzli
variazione alla nocciola

**vini
consigliati**

vino bianco:
Bianco Rovere, Brivio, Mendrisio,
bianco di merlot - chf 71
Sauvignon Plonerhof, Plonerhof, Marleno,
Sauvignon Blanc - chf 67

vino rosso:
Casimiro, Agriloro, Genestrerio, Merlot / Arinarnoa
Tannat / Cabernet / Gamaret / Egiodola / Marselan
Syrah / Carminoir / Carmenere - chf 74
Barolo Monroj, Teo Costa, Castellinaldo d'Alba,
Nebbiolo - chf 69

Amarone Classico Costasera, Masi, San Pietro in Cairano,
Corvina / Rondinella / Oseleta / Molinara - chf 80

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*



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

pollo Karaage
(bocconcini di pollo fritti)

**menu
rassegna**
chf 65

gamberi fritti
con maionese al chili
pollo yakitori (spiedini di pollo con salsa yakitori)
riso e verdure
dessert:
mango-yuzu panna cotta

**vini
consigliati**

Bianco Rovere Brivio
Bruciato Bolgheri
sakè

specialità

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



Scopri il nostro Shop online



CARNE FRESCA
E DRY AGED



PROSCIUTTO
PIORADORO



CONFEZIONI
REGALO



Consegna gratuita
in tutta la Svizzera

Approfittane
subito!



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH

26



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

Da Larissa
ristorante pizzeria
Nurcan Bariletti

**piatto
rassegna**
chf 37

pappardelle fatte in casa
con ragù di cinghiale

**menu
rassegna**
chf 50

crema di porcini
fatta in casa
brasato di manzo
e polenta
torta di castagne

**vini
consigliati**

Sassi Grossi
Gialdi Vini - chf 89
Chianti Classico DOCG, vino biologico
Dievole SRL - chf 46
Sirio Ticino DOC - chf 58

specialità

pizza radicchio rosso, noci e taleggio,
mozzarella e gorgonzola - chf 25
pasta pizza a carbone o normale



**ASCONA
LOCARNO**

27

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 CHF 43

scaloppine di capriolo con porcini freschi trifolati, salsa di selvaggina affinata al Porto, uva moscata e spätzli bicolore fatti in casa. contorni a scelta + CHF 6

Rehschnitzel mit sautierten frischen Steinpilzen, Wildsauce verfeinert mit Portwein, Muskattrauben, hausgemachte zweifarbige und Spätzli. Beilagen nach Wahl + CHF 6

menu rassegna CHF 89

insalatina di formentino all'uovo bio con crostini di pane abbrustoliti
gnocchi di patate freschi al ragù di cinghiale
scaloppine di capriolo con porcini freschi trifolati e spätzli bicolore fatti in casa, salsa di selvaggina affinata al Porto ed uva moscata a scelta
incluso un contorno del piatto della rassegna
semifreddo all'uva americana della Vallemaggia

Bio-Nüssli-Eiersalat mit gerösteten Brotcroutons

Frische Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragoût

Rehschnitzel mit frisch sautierten Steinpilzen und hausgemachten zweifarbigen Spätzli

Wildrahmsauce verfeinert mit Portwein und Muskattrauben Ihrer Wahl inklusive einer Beilage zum Rassegna-Gericht

Halbgefrorenes mit amerikanischen Trauben aus dem Maggiatal

vini consigliati

Oro rosso - rosso del Ticino DOC
merlot / c. sauvignon / c. franc, gamaret / pinot nero
10 cl - CHF 9 / 75 cl - CHF 59

Lagrein, Alto Adige DOC, Kettmeir, 100% Lagrein
10 cl - CHF 8 / 75 cl - CHF 49

specialità

tagliolini di pasta fresca al tartufo stagionale tagliato a tavola

trilogia di cordon bleu (vitello o maiale) per due persone
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano

Frische Tagliolini-Pasta mit saisonalem Trüffel, am Tisch geschnitten

Cordon Bleu-Trilogie (Kalb oder Schwein) für zwei Personen Kalbsleber nach venezianischer Art mit Safranrisotto

chiuso domenica e lunedì

28

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



La Chiesa

Casati Group SA

piatto rassegna CHF 62

sella di cervo svizzero al profumo di fieno
millefoglie di verza, patate e porro,
salsa demi-glace ai porcini e tartufo

Rehrücken mit Heuduft, Kohl, Kartoffel- und Lauch-Millefeuille Steinpilz- und Trüffel-Demi-Glace-Sauce

menu rassegna CHF 145

5 portate / 5-Gang

servito da mercoledì
al sabato
dalle 18 alle 22
la domenica a pranzo
dalle 12 alle 14
e per cena
dalle 18 alle 22

*serviert von Mittwoch
bis Samstag
von 18.00 bis 22.00 Uhr
Sonntagmittag
von 12 bis 14 Uhr
und Abendessen
von 18 bis 22 Uhr*

petto di quaglia al pepe della Val Bavona
la sua coscia brasata, patè di cortile,
quinoa nera soffziata, cavolo riccio e chutney di fichi
ravioli del Plin con farcia di lepore in dolceforte
riduzione di succo d'uva, pinoli al rosmarino,
funghi e tartufo

fettuccina alla farina bigia con ragù di cinghiale
alloro e Tête de Moine DOP Riserva

sella di cervo svizzero al profumo di fieno
millefoglie di verza, patate e porro,
demi-glace ai porcini e tartufo

cremoso al Büsción, sablé bretone alla farina bona,
composta di frutti di bosco, Brenzerkirsch
e gelato al Lækkerli

Wachtelbrust mit Pfeffer Val Bavona
Geschmorte Keule, Hopfapaste, gepuffter schwarzer
Quinoa, Grünkohl und Feigenchutney

Ravioli del Plin mit Hasenfülle
Traubensaftreduktion, Rosmarin-Pinienkerne,
Champignons und Trüffel.

Fettuccine mit Wildschweinragoût
Lorbeer und Tête de Moine g.U. Reserve.

Rehrücken mit Heuduft,
Kohl, Kartoffel- und Lauch-Millefeuille Steinpilz-
und Trüffel-Demi-Glace-Sauce

Cremige Büsción, Bretonischer Sablé mit Bona-Mehl,
Beerenkompott, Brenzerkirsch und Lækkerli-Eis

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

*Der Sommelier schlägt ein Degustationsmenü mit Aromen
aus Tessiner DOCs und anderen Rebsorten vor, um ein
sinnliches und bewegendes Erlebnis zu schaffen*



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

29

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 86**

il salmone di Lostallo marinato agli agrumi
e pepe nero della Valle Maggia
i tortelli freschi al tartufo nero autunnale
i medaglioni di cervo della Locanda
il semifreddo all'uva americana
e la sua grappa

**vini
consigliati**

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

Ticino Sopraceneri, merlot affinato in botti di rovere
Sassi Grossi, F. Gialdi - CHF 93

specialità

sella di capriolo della Locanda
su riservazione

30

via Luigi Lavizzari 2
6600 Locarno
tel. 091 751 60 50
panoramalocarno@gmail.com



Panorama

ristorante
Igor Smilkov

piatto rassegna CHF 28

scialatielli fatti in casa
con basilico, pomodoro, funghi porcini
e formaggio d'alpe

menu rassegna CHF 46

carpaccio di cervo, grana e rucola
scaloppina di capriolo, spätzli
ed i suoi contorni
vermicelles

vini consigliati

Primitivo del Salento IGT (Claudio Quarta) Puglia
Insoglio del cinghiale, Bolgheri
Barovo (Tikves), Macedonia
Bela Voda (Tikves), Macedonia

specialità

vari tipi di cordon bleu
filetto di toro e canguro
alla pioda

31

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



Perbacco

ristorante

piatto rassegna CHF 24.50

risotto alla zucca, Castelmagno,
mostarda di fichi ed amaretti

menu rassegna CHF 72

carpaccio di capriolo al tartufo, funghi porcini trifolati,
mirtilli rossi, nocciole tostate e chips di parmigiano
filetto di cervo con spätzli, funghi porcini,
contorni autunnali e salsa al kirsch
morbido di castagne, gelato doppia panna,
meringhe ed amarene

vini consigliati

Nostranu Cannonau di Sardegna DOCG
Berritta (100% cannonau)
75 cl - CHF 44 / 1 dl - CHF 7.30

Dal gusto aromatico e di una struttura abbastanza
morbida, note di prugna e frutti di bosco
seguite da alcuni aromi tostati di caffè e legno
Ottimo abbinamento con antipasti, formaggi e carne



Guida gastronomica Bellinzona e 3 Valli Grigioni italiano

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2024/2025

Produced by
eife51


guida gastronomica
bellinzona 3 valli
grigioni italiano

32

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 Gagnano 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

carpaccio di cervo marinato al Barolo
con spuma di parmigiano, riduzione al Barolo
e cialda di pane croccante - 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

33

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 ragoût 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

34

NUOVO A LOCARNO
via Nuova Dogana 4
6600 Locarno
tel. 091 751 83 83
locarno@spaghettestore.ch
www.spaghettestore.ch



Spaghetti Store Rondalli

ristorante

piatto rassegna chf 26

risotto ai mirtili con bocconcini di cervo
e riduzione al merlot ticinese

*Haidelbeer Risotto mit Hirschhappchen
und Tessiner Merlotausschlag*

specialità

immergiti nella tradizione culinaria italiana
con la nostra selezione di spaghetti,
paste variegata e la vera pizza napoletana
specialità pizza al tagliere per 2 persone
a partire da chf 29

*Tauchen Sie ein in die traditionelle
italienische Küche mit dem unserer Auswahl
an Spaghetti, Pasta
und echter neapolitanischer Pizza*

*Spezialitäten Pizza für 2 personen
ab chf 29*

i nostri prodotti

Tipografia Bassi Locarno

Tel. 091 751 61 71 - www.geekvision.ch



25° Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli
10.09 - 22.10.2024

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

www.ascona-locarno.com

Produced by **eHES1** **ASCONA LOCARNO**



Guida gastronomica Lago Maggiore e Valli

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2024-2025

www.ascona-locarno.com

Produced by **eHES1** **ASCONA LOCARNO**



Guida gastronomica Bellinzona e 3 Valli Grigioni italiano

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2024/2025

Produced by **eHES1** **ASCONA LOCARNO**



VADEMECUM
LAGO MAGGIORE E VALLI

47° EDIZIONE
EDITION
AUSGABE

Produced by Tipografia Bassi Locarno

TICINO **ASCONA LOCARNO**



CARTINA SENTIERI 2024 **ASCONA LOCARNO**

Spazierwege am Hang und am Ufer des Lago Maggiore
Promenades la long de la corniche et de la rive du Lac Majeur

Sentiero Collina alta tra Contra e Locarno-Monti	6,3 km - 120 min
Sentiero Collina bassa da Orselina a Tenero	6,4 km - 100 min
Family-Tip Lungolago da Locarno a Tenero	4 km - 60 min

Produced by **eHES1** **ASCONA LOCARNO**



Produced by **eHES1**
Tipografia Bassi Locarno
6600 Locarno

traveller's guide

events & nightlife
shows & exhibitions
sightseeing
restaurants & bars

ascona-locarno.com

ASCONA LOCARNO

77 Locarno Film Festival
7-17.8.2024

35



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

Quadrifoglio

ristorante
Marco Moreira

piatto rassegna CHF 43

tris di medaglioni (cervo, capriolo e cinghiale)
riduzione di merlot rosso ticinese, castagne glassate,
funghi misti, spätzli, cavolo rosso, mela
e marmellata di ribes fatta in casa

*Medaillons-Trio (Hirsch, Reh und Wildschwein)
Tessiner Merlot-reduktion, glasierten Kastanien,
gemischten Champignons, Spätzli, Rotkohl, Apfel
und Hausgemachter Johannisbeer Marmelade*

menu rassegna CHF 61

amuse bouche
tagliatelle fatte in casa al ragù di selvaggina
tris di medaglioni (cervo, capriolo e cinghiale)
riduzione di merlot rosso ticinese, castagne glassate,
funghi misti, spätzli, cavolo rosso, mela
e marmellata di ribes fatta in casa
mousse alle castagne, mini-mandarini caramellati
e croccante alle noci

Amuse Bouche

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildragout

*Medaillons-Trio (Hirsch, Reh und Wildschwein)
Tessiner Merlot-reduktion, glasierten Kastanien,
gemischten Champignons, Spätzli, Rotkohl, Apfel
und Hausgemachter Johannisbeer Marmelade*

*Kastanienmousse, karamellierte mini-Mandarinen
und Knackige Walnüsse*

vini consigliati

Alisso, merlot-cabernet sauvignon, Ticino
Il Bruciato, cabernet sauvignon, merlot, syrah, Toscana
Cottas riserva, Touriga National, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Portogallo (Douro)

specialità

hamburger e piatti mediterranei

Hamburger und Mediterrane Gerichte

36



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*

37



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

La Tegola

ristorante
Peppino e Floriano

piatto rassegna CHF 25

risotto alla zucca
con amaretti

menu rassegna CHF 59

spaghetti aglio, olio e peperoncino
con porcini trifolati

racks di cervo impanato
con contorni di stagione

pera al vino rosso
con meringa e gelato alla vaniglia

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*

Chocolat 
Stella

*La Bottega
del cioccolato*

produzione e vendita al dettaglio
di cioccolato svizzero



VIA ALLE GERRE 28
6512 GIUBIASCO

NEW



ORARIO CONTINUATO
LUNEDÌ - SABATO



MAGGIORI INFORMAZIONI:

+41 91 857 01 41

NEGOZIO.STELLA@SWISSCHOCOLATE.CH

WWW.CHOCOLATSTELLA-TICINO.CH



38



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

Mama Mia
ristorante

**piatto
rassegna**
chf 26

risotto ai mirtilli,
timo e zincarlin

**menu
rassegna**
chf 68

vellutata di zucca al profumo di mandarino
e semi tostati
medaglioni di cervo bardato
con senape e speck, servito con purè di patate,
mela confit e porcini trifolati
mousse di castagne al rum
con confettura di cachi alla vaniglia

**vini
consigliati**

Nostranu Cannonau di Sardegna DOCG
Berritta (100% cannonau)
75 cl - chf 44 / 1 dl - chf 7.30

Dal gusto aromatico e di una struttura abbastanza
morbida, note di prugna e frutti di bosco
seguite da alcuni aromi tostati di caffè e legno
Ottimo abbinamento con antipasti, formaggi e carne

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



Tre Terre

ristorante charme hotel
Marco e Loredana Meneganti

piatto rassegna CHF 41

ossobuco di cervo con salsa ai funghi porcini
spätzli al burro oppure polenta

*Hirsch-«Ossobuco» mit Steinpilzcremesauce
Butterspätzli oder Polenta*

menu rassegna CHF 92

terrina di capriolo, crema alla zucca
e prosciutto crudo di cinghiale

risotto al prosecco, mirtilli, mousse al blu
della vallemaggia e mostarda di pere

entrecôte di cervo in crosta di noci,
salsa al porto e purea di patate

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

*Rehterrine, Kürbis-Crème
und Wildschweinrohschinken*

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

*Hirsch-Entrecôte mit einer Nusskruste,
Portoweinsauce und Kartoffelstock*

*Sorbet aus amerikanischen Trauben,
Waldbeeren und Grappa*

vini consigliati

Tre Perle di Pedemonte (merlot), Az. Paolo Hefti, Verscio
1 dl - CHF 9.50 / 7.5 dl - CHF 58

Pasquèi barrique (merlot), Rosselli Vini, Lodrino
1 dl - CHF 14.50 / 7.5 dl - CHF 88

Bolgheri superiore DOC, (40% cab.sauv. / 30% merlot
30% cab.franc.), Donne Fittipaldi, Toscana
1 dl - CHF 15.50 / 7.5 dl - CHF 94

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*

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*

Your four seasons outdoor destination

ascona-locarno.com/outdoor

41

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 70**

roast beef di cervo, crema al S. Gottardo,
crumble di lamponi e radicchio marinato
all'aceto balsamico di Modena

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

*Roast beef vom Hirsch, St. Gotthard - creme,
Himbeer - crumble und in Modena - Balsamico
marinierter Radicchio*

*Hirschlende mit Hirshjus, 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

Riserva TI, Ticino, Haldemann - CHF 64

Barbera d'Alba, Italia, Teo Costa - CHF 45

Il Carbonaione, Podere Poggio Scalette, Toscana - CHF 77

**specialità
CHF 62 p.p.**

sella di capriolo alla Baden-Baden (min. 2 persone)

Rehrücken Baden-Baden art (min. 2 Personen)

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 79,50 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 terrina di cerbiatto fatta in casa
con croccante all'anice stellato e mandorla
il cappuccino di zucca
con aria all'amaretto
lo spaghetti alla chitarra fresco
al ragù di cinghiale
il filetto di capriolo scottato alla griglia
ed i suoi contorni
la coccola del pasticciere
la composizione dei dessert a sorpresa dello chef

**vini
consigliati**

D.O.C. Memo merlot az. Boldini
D.O.C. San Zeno Costamagna az. Tamborini
oltre naturalmente ad 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
che sono gli ingredienti principali
dei nostri menu gastronomici

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






CAVIEZEL

CANALIZZAZIONI



- 
- ✓ 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