

HOTEL ANTICA POSTA ASCONA

| | |
|---------------------------|----|
| SPECIALITÀ DELLA CASA | 3 |
| INSALATE e ANTIPASTI | 5 |
| PRIMI PIATTI | 6 |
| SECONDI PIATTI e CONTORNI | 7 |
| DESSERT | 8 |
| CARTA DEI VINI | 9 |
| DICHIARAZIONE ALIMENTARE | 16 |

CARI CLIENTI,

TUFFATEVI TRA LE OFFERTE DEL NOSTRO MENU! VI ASPETTANO UNA CUCINA CREATIVA, NATURALE E AUTENTICA. IL NOSTRO TEAM DI CUCINA UTILIZZA PRODOTTI FRESCHI E, LADDOVE È POSSIBILE, PROVENIENTI DAL MAGNIFICO TERRITORIO TICINESE.

NELLA NOSTRA CASA TRADIZIONALE SARETE ACCOLTI DA UN MONDO GASTRONOMICO SEMPLICE, MA DAL GUSTO RAFFINATO E PERSONALIZZATO. METTIAMO AUTENTICITÀ, NATURALITÀ E OGNI GIORNO CI IMPEGNIAMO NEL RISPETTO E NELLA CURA, SIA DEL PROSSIMO CHE DELL'AMBIENTE. SIAMO A STRETTO CONTATTO QUOTIDIANAMENTE CON I NOSTRI PRODUTTORI E FORNITORI, PER OFFRIRE E PRESENTARE AI NOSTRI CLIENTI LA MIGLIORE QUALITÀ.

FACCIAMO DEL NOSTRO MEGLIO PER FAR SÌ CHE I NOSTRI OSPITI SI SENTANO A LORO AGIO DURANTE IL LORO SOGGIORNO PRESSO IL NOSTRO VARIOPINTO HOTEL ANTICA POSTA, CON LO SCOPO DI LASCIARE UN RICORDO FELICE E INDELEBILE SULLA VIA DEL RITORNO A CASA.



GESCHÄTZTE GÄSTE

TAUCHEN SIE EIN IN DAS AUSGEWOGENE ANGEBOT UNSERER MENÜKARTE! ES ERWARTET SIE EINE KREATIVE, AUTHENTISCHE UND NATÜRLICHE KÜCHE. UNSER KÜCHENTEAM BEREITEN ALLE SPEISEN FRISCH ZU UND VERWENDEN, WANN IMMER MÖGLICH, REGIONALE PRODUKTE AUS DEM WUNDERSCHÖNEN TESSIN.

IN UNSEREM TRADITIONSREICHEN HAUS ERLEBEN SIE EINE FRÖHLICHE, UNKOMPLIZIERTE UND PERSÖNLICHE GASTROWELT. EIN HOHES DIENSTLEISTUNGSBEWUSSTSEIN UND LEBENSFREUDE ZEICHNEN UNS AUS. AUTHENTIZITÄT, NATÜRLICHKEIT UND SOZIALES ENGAGEMENT LEBEN WIR, INDEM WIR FÜR UNSERE MITMENSCHEN UND UMWELT SORGE TRAGEN. WIR PFLEGEN PERSÖNLICHEN KONTAKT ZU UNSEREN PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN UND FREUEN UNS, UNSEREN GÄSTEN STETS DIE BESTE QUALITÄT ZU PRÄSENTIEREN.

WIR SETZEN ALLES DARAN, DASS UNSERE GÄSTE IM ANTICA POSTA EINE SCHÖNE ZEIT VERBRINGEN, SICH ETWAS GÖNNEN UND IN UNSEREM MALERISCHEN HOTEL DIE NACHT VERBRINGEN ODER NACH DEM RESTAURANTBESUCH GLÜCKLICH NACH HAUSE GEHEN.

IL VOSTRO PADRONE DI CASA
IHR GASTGEBER

PATRICK TOBLER & IL SUO TEAM


BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

SPECIALITÀ DELLA CASA

CAFÉ DE ANTICA POSTA



ENTRECÔTE DI MANZO PASCOLATIVO SVIZZERO, DA CUOCERE DIRETTAMENTE AL TAVOLO - DAL SANGUE AL BEN COTTO CON SPECIALE BURRO ALLE ERBE FATTO IN CASA.

SERVITO SU UN FORNELLO TRADIZIONALE PERSONALIZZATO "ANTICA POSTA" INSIEME A CROCCANTI PATATINE FRITTE SPEZIATE E AD INSALATA COME ANTIPASTO.

FEINSTES ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND, GEGART AM TISCH IN SPEZIELLER UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, GANZ NACH IHREM GESCHMACK, OB LEICHT ROSA ODER GANZ DURCHGEGART – SIE ENTSCHIEDEN SELBST.

SERVIERT IM EIGENST ANGEFERTIGTEN «ANTICA POSTA» RÉCHAUD MIT EINEM KLEINEN SALAT ALS VORSPEISE UND POMMES MIT KRÄUTERMISCHUNG GEWÜRZT.

140 GRAMMI - 56.- p/p

200 GRAMMI - 64.- p/p

300 GRAMMI - 73.- p/p



IL BURRO ALLE ERBE È FATTO IN CASA SECONDO UNA NOSTRA RICETTA SEGRETA ED È SIA SENZA GLUTINE CHE SENZA LATTOSIO – L'ORIGINALE !!

BEI UNSERER KRÄUTERBUTTER HANDELT ES SICH UM EIN GEHEIMREZEPT UND SIE IST GLUTEN- UND LAKTOSEFREI – DAS ORIGINAL!!

COME ACCOMPAGNAMENTO VI CONSIGLIAMO IL NOSTRO VINO ROSSO TOSCANO


„SYMBIOSI D'AMORE“

DAZU EMPFEHLEN WIR DEN HAUSEIGENEN ROTWEIN „SYMBIOSI D'AMORE“ AUS DER TOSKANA

SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON

10 cl - 9.-

75 cl - 59.-


BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

HOTEL
ANTICA
POSTA
ASCONA



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa - Alle Preise in CHF, inkl. MwSt - All prices in CHF, VAT included

INSALATE E ANTIPASTI

INSALATA DEL MERCATO DI STAGIONE

12.-

SAISONALER MARKTSALAT / SEASONAL MARKET SALAD / SALADE DU MARCHÉ SAISONNIÈRE



INSALATA VERDE

9.-

GRÜNER SALAT / GREEN SALAD / SALADE VERTE



INSALATA DI POMODORINI COLORATI, BURRATA E BASILICO CON UNA CROCCANTE BRUSCHETTA DI PANE DELLA VALLEMAGGIA AL PESTO

18.-

SALAT AUS BUNTEN TOMATEN, BURRATA MOZZARELLA UND BASILIKUM MIT EINER KNUSPRIGEN BRUSCHETTA AUS VALLEMAGGIA-BROT MIT PESTO



SALAD OF COLOURFUL TOMATOES, BURRATA MOZZARELLA AND BASIL WITH A CRISPY BRUSCHETTA OF VALLEMAGGIA BREAD WITH PESTO

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES, BURRATA MOZZARELLA ET BASILIC AVEC UNE BRUSCHETTA CROUSTILLANTE DE PAIN VALLEMAGGIA AU PESTO

BATTUTA DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, MAYO ALLA SOIA, COLATURA DI POMODORO MARINATO E OLIVE NERE SEMIDRY

26.-

GROB GESCHNITTENE ROTE GARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO, MARINIERT AN EINER TOMATENSAUCE MIT HALBGETROCKNETE SCHWARZE OLIVEN UND EINER SOJA-MAYONNAISE



SALAT OF CHOPPED RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO, MARINATED IN A TOMATO SAUCE WITH SEMI-DRIED BLACK OLIVES AND A SOYA MAYONNAISE



CREVETTES ROUGES COUPÉES GROSSIÈREMENT DE MAZARA DEL VALLO, MARINÉES DANS UNE SAUCE TOMATE AVEC DES OLIVES NOIRES SEMI-SÉCHÉES ET UNE M DE SOJA

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA, FIOR DI CAPPERO, SALSA TONNATA, POMODORINO ARROSTO, CROCCANTE ALLE MANDORLE

22.-

SOUS-VIDE KALBFLEISCH AN THUNFISCHSAUCE, KAPERNBLUME, GERÖSTETE TOMATEN, KNUSPRIGE MANDELN



VEAL TONNATO COOKED SOUS-VIDE WITH TUNA SAUCE, CAPER FLOWER, ROASTED TOMATOES AND CRUNCHY ALMONDS



TONNATO DE VEAU CUIT SOUS VIDE AVEC SAUCE AU THON, FLEUR DE CÂPRES, TOMATES GRILLÉES ET AMANDES CROQUANTES

TARTARE DI MANZO SVIZZERO (120g) A PUNTA DI COLTELLO CON POMODORINO CONFIT, PANNA ACIDA E CRUMBLE ALLE NOCI

25.-

SCHWEIZER RINDERTARTAR (120g), MIT KONFIERTEN TOMATEN, SAURER SAHNE UND WALNUSSTREUSELN



SWISS BEEF TARTARE (120g), WITH CONFIT TOMATOES, SOUR CREAM AND WALNUT CRUMBLE

TARTARE DE BŒUF SUISSE (120g), TOMATES CONFITES, CRÈME AIGRE ET CRUMBLE AUX NOIX



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa - Alle Preise in CHF, inkl. MwSt - All prices in CHF, VAT included

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE

SPAGHETTI CARBONARA NACH TRADITIONELLER ART

SPAGHETTI CARBONARA TRADITIONAL RECIPE

SPAGHETTI CARBONARA TRADITIONNELS

PICCOLA (90g)

22.-

GRANDE (110g)

27.-

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI FRIARIELLI, VONGOLE E TARALLO TICINESE

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT STÄNGELKOHL-SAUCE, VENUSMUSCHELN UND TARALLO TICINESE

HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH STEM CABBAGE SAUCE, VENUS CLAMS AND TARALLO TICINESE

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON AVEC SAUCE AU CHOU, PALOURDES ET TARALLO TICINESE

PICCOLA (90g)

23.-

GRANDE (110g)

28.-



TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO CON DATTERINO GIALLO, SPECK, PROVOLONE DEL MONACO E RIDUZIONE AL BASILICO

FRISCHE TAGLIATELLE MIT EIGELB, SPECK, PROVOLONE DEL MONACO UND BASILIKUMREDUKTION

FRESH TAGLIATELLE WITH EGG YOLK, BACON, PROVOLONE DEL MONACO AND BASIL REDUCTION

TAGLIATELLE FRAÎCHES AVEC JAUNE D'ŒUF, LARD, PROVOLONE DEL MONACO ET RÉDUCTION DE BASILIC

PICCOLA (90g)

21.-

GRANDE (110g)

26.-



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BRANZINO (180g) SCOTTATO CON SCAROLINA RICCIA, OLIVE NERE E NOCI SALTATE

39

GEBRATENER WOLFSBARSCH FILET (180g) MIT GEKRÄUSELTEM CHICORÉE, SCHWARZEN OLIVEN UND SAUTIERTEN WALNÜSSEN



ROASTED FILET OF SEA BASS (180g) WITH CURLED CHICORY, BLACK OLIVES AND SAUTÉED WALNUTS



FILET DE LOUP DE MER (180g) AVEC CHICORÉE FRISÉE, OLIVES NOIRES ET NOIX SAUTÉES

MEDAGLIONE DI MAIALE SVIZZERO (180g) COTTO A BASSA TEMPERATURA E PIASTRATO, CON SPINACINI SCOTTATI E PATATE ARROSTO

37

SOUS-VIDE UND GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLON AUS DER SCHWEIZ (180g), MIT GEBRATENEM SPINAT UND BRATKARTOFFELN



SOUS-VIDE AND GRILLED PORK MEDALLION FROM SWITZERLAND (180g), WITH FRIED SPINACH AND ROAST POTATOES



MÉDAILLON DE PORC SUISSE (180g) SOUS-VIDE ET GRILLÉ, AVEC ÉPINARDS FRITS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES / GARNITURE

8

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE / PATATE ARROSTO O FRITTE / RISOTTO AL PARMIGIANO

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON / BRATKARTOFFELN ODER POMMES FRITES / PARMESANRISOTTO

GRILLED SEASONAL VEGETABLES / ROAST POTATOES OR CHIPS / PARMESAN RISOTTO

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS / POMMES DE TERRE SAUTÉES OU FRITES / RISOTTO AU PARMESAN

**A VOCE SONO DISPONIBILI ANCHE LE NOSTRE PROPOSTE DEL GIORNO
FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN
ASK ALSO FOR OUR DAILY RECOMMENDATIONS
DEMANDEZ AUSSI NOS RECOMMANDATIONS QUOTIDIENNES CHANGEANTES**



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

DESSERT

LA CLASSICA PASTIERA SCOMPOSTA CON COMPOSTA DI ARANCIA E MENTA 10
KLASSISCHE «NEAPOLITANISCHE PASTIERA» MIT ORANGEN- UND MINZKOMPOTT
CLASSIC «NEAPOLITAN PASTIERA» WITH ORANGE AND MINT COMPOTE
CLASSIQUE «PASTIERA NAPOLETANA» AVEC COMPOTE D'ORANGE ET DE MENTHE

CREMA CATALANA FATTA IN CASA CON CROSTA AL CARMELLO 9
HAUSGEMACHTE CATALANA CREME MIT KAREMELLKRUSTE
HOME-MADE DESSERT CREAM WITH CARAMEL CRUST
CRÈME PRULE CATALANA DE LA MAISON



TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE CON FRUTTI DI BOSCO E CROCCANTE ALLE MANDORLE 11
PIKANTES SCHOKOLADEN TÖRTCHEN MIT WALDFRÜCHTEN UND MANDELSTREUSEL
SPICY DARK CHOCOLATE CUPCAKE WITH BERRIES AND ALMOND CRUNCH
CUPCAKE AU CHOCOLAT NOIR ÉPICÉ ET AUX FRUITS DES BOIS AVEC CRUMBLE AUX AMANDES

PALLINA DI GELATO A SCELTA O SORBETTO, ENTRAMBI PROVENIENTI DALLA GELATERIA FIORDIPANNA DI LOCARNO 4
KUGEL EISCREME ODER SORBET AUS DER GELATERIA FIORDIPANNA IN LOCARNO
SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET FROM THE FIORDIPANNA GELATERIA IN LOCARNO
BOULE DE GLACE OU SORBET DU GELATERIA FIORDIPANNA À LOCARNO



HOTEL ANTICA POSTA ASCONA

CARTA DEI VINI

VINO DELLA CASA

SYMBIOSI D'AMORE TOSCANA ROSSO IGT

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON
CANTINE FRANCESCO MININI, TOSCANA



IL NOSTRO VINO ROSSO TOSCANO «SYMBIOSI D'AMORE» SCORRE NEL BICCHIERE IN UN PROFONDO ROSSO GRANATO E RIVELA IL SUO CONCENTRATO PROFUMO DI BOUQUET. UNA SIMBIOSI D'AMORE TRA IL BUON CIBO E UNA BELLA LOCATION!

GLI AROMI DI FRUTTI A BACCA SCURA, DELLE CILIEGE E DELLE COMPONENTI SPEZIATE DEL LEGNO DI VANIGLIA ACCAREZZANO IL VOSTRO PALATO.

UNSER ROTWEIN AUS DER TOSCANA "SYMBIOSI D'AMORE" FLIESST IN EINEM TIEFEN GRANATROT INS GLAS UND OFFENBART SEIN KONZENTRIERTES BOUQUET. EINE SYMBIOSE VON LIEBE, GUTEM ESSEN UND EINEM SCHÖNEM ORT! DIE AROMEN VON DUNKLEN BEERENFRÜCHTEN, KIRSCHEN UND WÜRZIGEN KOMPONENTEN VON VANILLIGEM HOLZ SCHMEICHELN DEM GAUMEN.

10cl 9.- / 75cl 59.-

BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa - Alle Preise in CHF, inkl. MwSt - All prices in CHF, VAT included

SPUMANTI AL BICCHIERE

10 cl 75cl

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

8 54

DAL BELLO VINI MARIO E ANTONIO S.N.C.

11,0 Vol.%

BOUQUET MORBIDO AROMATICO ED ELEGANTE. ADATTO PERFETTAMENTE AD APERITIVI O COME ACCOMPAGNAMENTO A PASTI LEGGERI

ZARTES, AROMATISCHES BOUQUET, FRUCHTIG, ELEGANT TROCKEN MIT BLEIBENDEM ABGANG

FRANCIACORTA DOCG P.R. BRUT BLANC DE BLANC

11 66

Cantina Monte Rossa, CHARDONNAY

12,5 Vol.%

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

CUVÉE 3 IGT SVIZZERA

7 48

PINOT BIANCO, CHARDONNAY, MERLOT

12,5 Vol.%

VINI TAMBORINI, LAMONE

GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO INTENSO. UN VINO BIANCO FRUTTATO CON AROMI DI FRUTTA ESOTICA E ANANAS *HELLES STROHGELB, DEZENT PRICKELND. WUNDERSCHÖNE MUSCAT NOTE. FRUCHTIG, FRISCH*

ROERO ARNEIS DOC

9 57

AZIENDA AGRICOLA DEMARIE, PIEMONTE, ITALIA

13,0 Vol.%

GIALLO PAGLIERINO TENUE, SECCO, GRADEVOLE E PIACEVOLMENTE ARMONICO. FRESCO E PERSISTENTE CON SPENDIDO RETROGUSTO LEGGERMENTE AMMANDORLATO

BLASSE, STRHOGELE FARBE, TROCKEN, ANGENEHM UND HARMONISCH. FRISCH UND ANHALTEND MIT EINEM HERRLICHEN, LEICHT MANDELARTIGEN NACHGESCHMACK

VINO ROSATO TICINESE AL BICCHIERE

OSÉ ROSÉ DI MERLOT TICINO DOC

8 54

VINI TAMBORINI, LAMONE

13,2 Vol.-%

COLORE ROSA SALMONE, PROFUMO INTENSO, CON NOTE FLOREALI DI FIORI BIANCHI COME LE ZAGARE (FIORI DI ARANCE), SAPORE FRESCO, PERSISTENTE, SAPIDO, BUONA ROTONDITÀ

LACHSROSA, INTENSIVER DUFT, MIT BLUMIGEN NOTEN WEISSER BLUMEN WIE ORANGENBLÜTEN, FRISCHER GESCHMACK, ANHALTEND, WÜRZIG, ANGENEHM RUND, SEHR SÜFFIG

VINO ROSSO AL BICCHIERE

BAIOCCO MERLOT DEL TICINO DOC

9 59

GUIDO BRIVIO, MENDRISIOTTO

12,8 Vol.%

UN MERLOT LOCALE FRESCO E DOTATO DI UNA BUONA COMPLESSITÀ. BOUQUET DI FRUTTI DI BOSCO E LEGGERMENTE SPEZIATO. EQUILIBRATO AL PALATO

*EIN FRISCHER LOKALER MERLOT MIT GUTER KOMPLEXITÄT
LEICHT WÜRZIGES BOUQUET MIT LEICHTEN WALDBEERENNOTEN. AM GAUMEN ANGENEHM
AUSBALANCIERT*



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

VINI BIANCHI TICINESI

| | | |
|--|----------------|---------------------------------------|
| CUVÉE 3 BIANCO DEL TICINO IGT PINOT BIANCO, CHARDONNAY, MERLOT VINI TAMBORINI, LAMONE | 75cl | 48 12,5 Vol.% |
| TERRE DI GUDO TICINO DOC BIANCO DI MERLOT VINI TAMBORINI, LAMONE | 75cl | 59 12,5 Vol.% |
| RONCO BAIN TICINO DOC SAUVIGNON SAUVIGNON BLANC. GUIDO BRIVIO, MENDROSOTTO | 75cl | 62 12,5 Vol.% |
| BIANCO ROVERE TICINO DOC BIANCO DI MERLOT GUIDO BRIVIO, MENDROSOTTO | 37,5cl 75cl | 43 85 13,0 Vol.-% |

VINI BIANCHI ITALIANI

| | | |
|---|------|-------------------------|
| PINOT GRIGIO DOC ASOLO MONTELLO AZIENDA DAL BELLO, VENETO | 75cl | 52 12,5 Vol.% |
| ROERO ARNEIS DOC AZIENDA AGRICOLA DEMARIE, PIEMONTE, ITALIA | 75cl | 57 13,0 Vol.% |

VINI ROSATI TICINESI E ITALIANI

| | | |
|---|------|-------------------------|
| OSÉ ROSÉ DI MERLOT TICINO DOC VINI TAMBORINI, LAMONE | 75cl | 54 13,2 Vol.% |
| ROSATO SANGIOVESE RUBICONE IGT VINI TAMBORINI, LAMONE | 75cl | 59 13,2 Vol.% |



VINI ROSSI TICINESI

| | | |
|---|---------------|--|
| BAIOCCO MERLOT TICINO DOC GUIDO BRIVIO, MENDRISIOTTO | 75cl | 59 12,8 Vol.% |
| VIGNA D'ANTAN ROSSO DEL TICINO DOC BARRIQUE MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON GUIDO BRIVIO, MENDRISIOTTO | 75cl | 74 13,0 Vol.% |
| SAN ZENO RISERVA FONDATORE MERLOT TICINO DOC MERLOT VINI TAMBORINI, LAMONE | 75 cl | 58 13,5 Vol.% |
| ESPE N°6 TICINO ROSSO DOC BARRIQUE CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MARCELAN, PETIT VERDOT VINI TAMBORINI, LAMONE | 75 cl | 75 13,9 Vol.% |
| RIFLESSI D'EPOCA MERLOT DEL TICINO DOC GUIDO BRIVIO, MENDRISIOTTO | 75 cl | 84 13,2 Vol.% |
| SASSI GROSSI MERLOT DEL TICINO DOC GIALDI, MENDRISIOTTO | 75cl | 96 13,5 Vol.% |
| PLATINUM MERLOT DEL TICINO DOC GUIDO BRIVIO, MENDRISIOTTO | 75cl | 150 14,0 Vol.% |
| QUATTROMANI MERLOT DEL TICINO DOC GIALDI, TAMBORINI, DELEA, BRIVIO | 75cl 150cl | 109 222 13,0 Vol.% |

VINO ROSSO SPAGNOLO

| | | |
|---|------|--------------------------|
| EL CANTO DE LA ALONDRA RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO SILVIA GONZALES GARCIA, EL CANTO DEL LA ALONDRA, CASTILLA Y LEON, SPAGNA | 75cl | 89 15,5 Vol.-% |
|---|------|--------------------------|



VINI ROSSI ITALIANI

| | | |
|--|-----------------------------|---------------------------|
| PRIMITIVO DI PUGLIA IGT CATINA FRANCESCO MININI, TOSCANA | 75cl | 49 13,5 Vol.% |
| RIPASSO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA CASA AL PRUNO, VENETO | 75cl | 52 14,0 Vol.% |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA TENUTE FALEZZA FAMILY, VENETO | 75cl | 91 15,5 Vol.% |
| NEBBIOLO D'ALBA DOC AZIENDA AGRICOLA DEMARIE, PIEMONTE | 75cl | 58 14.0 Vol.% |
| BARBARESCO DOCG AZIENDA AGRICOLA DEMARIE, PIEMONTE | 75 cl | 76 14,0 Vol.% |
| BAROLO DOCG RISERVA AZIENDA AGRICOLA DEMARIE, PIEMONTE | 14,5 Vol.% 75cl 150cl | 119 225 |
| SYMBIOSI D'AMORE IGT SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON CATINE FRANCESCO MININI, TOSCANA | 75cl | 59 13,5 Vol.% |
| ATIS BOLGHERI SUPERIORE DOC CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC GUADO AL MELO, TOSCANA | 75cl | 86 14,5 Vol.% |
| BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VILLA LE PRATA, MONTALCINO, TOSCANA | 75cl | 91 14,5 Vol.-% |
| SOLAIA TOSCANA IGT CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, CABERNET FRANC ANTINORI TENUTA, TOSCANA | 75cl | 335 14,0 Vol.-% |
| MAMUTHONE CANNONAU DI SARDEGNA DOC SOCIETÀ AGRICOLA GIUSEPPE SEDILESU, SARDEGNA | 75cl | 64 15,0 Vol.-% |
| HARMONIUM NERO D'AVOLA DOC CASA VINICOLA FIRRIATO, SICILIA | 14,5 Vol.-% 75cl | 69 |



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

VINI ROSSI FRANCESI

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC SAINT THÉODORIC

CINSAULT, SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE

GABRIEL MEFFRE, VALLE DI RHÔNE

75cl **85**

15,5 Vol.-%

CHÂTEAU MEYNEY

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR AOC, SAINT-ESTÈPHE, BORDEAUX

75cl **106**

13,0 Vol.-%

CHÂTEAU DE PRESSAC

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC

GRAND CRU, SAINT-EMILION AOC, BORDEAUX

75cl **89**

15,5 Vol.-%



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included

SPUMANTI

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY 75cl **54**
DAL BELLO VINI MARIO E ANTONIO S.N.C. 11,0 Vol.%

MOSCATO D'ASTI DOCG 75cl **56**
DE MARIE, ITALIA 5,5 Vol.%

FRANCIACORTA DOCG P.R. BRUT BLANC DE BLANC 75cl **66**
Cantina Monte Rossa, CHARDONNAY 12,5 Vol.%

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT RÈSERVE 37.5cl **48**
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER 75cl **93**
MAISON CASTELNAU, REIMS, FRANCIA 12,0 Vol.%

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 75cl **112**
CHARDONNAY 12,5 Vol.%

CHAMPAGNE CRISTAL 75cl **320**
CHARDONNAY 12,0 Vol.%

LOUIS ROEDERER, REIMS, FRANCIA





DICHIARAZIONE ALIMENTARE

LEBENSMITTELDEKLARATION

FOOD DECLARATION

DÉCLARATION ALIMENTAIRE

NOMENCLATURA

SACHBEZEICHNUNG
NOMENCLATURE
NOMENCLATURE

MANZO, MAIALE, VITELLO

WEIDERIND, SCHWEIN, KALB
BEEF, PORK, VEAL
BŒUF, PORC, VEAU

VONGOLE

VENUSMUSCHEL
VENUS CLAMS
VÉNUS

BRANZINO

WOLFSBARSCH
SEA BASS
LOUP DE MER

GAMBERI ROSSI

ROTE GARNELEN
RED PRAWNS
CREVETTES ROUGES

GUANCIALE & SPECK

WANGE & SPECK
CEEK & BACON
JOUÉ & LARD

ORIGINE

HERKUNFT
ORIGIN
ORIGINE

SVIZZERA

SCHWEIZ
SWITZERLAND
SUISSE

CHILE, DAL MERCATO DEL PESCE DI MILANO O ZURIGO

CHILE, VOM FISCHMARKT IN MAILAND ODER ZÜRICH
CHILE, FROM THE FISH MARKET IN MILAN OR ZURICH
CHILE, DU MARCHÉ AUX POISSONS DE MILAN OU DE ZURICH

OCEANO ATLANTICO, ALLEVATO

ATLANTISCHER OZEAN, GEZÜCHTET
ATLANTIC OCEAN, BRED
OCÉAN ATLANTIQUE, ÉLEVAGE

ITALIA, MAZARA DEL VALLO

ITALIEN, MAZARA DEL VALLO
ITALY, MAZARA DEL VALLO
ITALIE, MAZARA DEL VALLO

ITALIA

ITALIEN
ITALY
ITALIE

SENZA GLUTINE

GLUTENFREI
GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



SENZA LATTOSIO

LAKTOSEFREI
DAIRY FREE
SANS LACTOSE



VEGETARIANO

VEGETARISCH
VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



A SECONDA DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI È POSSIBILE ADATTARE I PIATTI PRESENTI SUL MENU. IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI FORNIRVI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI E SUGLI ALLERGENI IN QUALSIASI MOMENTO.

TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).

JE NACH NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT KANN MAN DIE SPEISEN UNSER MENÜKARTE ANPASSEN.
FÜR HINWEISE ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGIEN GIBT IHNEN UNSERER SERVICE/KÜCHE MITARBEITEN JEDEZEIT GERNE AUSKUNFT.
ALLE PREISE IN SCHWEIZERFRANKEN UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.

THE DISHES ON OUR MENU CAN BE ADAPTED DEPENDING ON THE FOOD INTOLERANCES. FOR INFORMATION ON INGREDIENTS AND ALLERGIES, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU WITH INFORMATION AT ANY TIME.
ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE VALUE ADDED TAX.

EN FONCTION DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, LES PLATS DU MENU PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS. NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE, AVEC L'AIDE DE L'ÉQUIPE DE CUISINE, SE FERA UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR À TOUT MOMENT DES INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS ET LES ALLERGIES.
TOUS LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES ET INCLUENT LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE (TVA).



BOUTIQUE HOTEL ANTICA POSTA, ASCONA

Prezzi in CHF, IVA inclusa – Alle Preise in CHF, inkl. MwSt – All prices in CHF, VAT included