

Mario Hüttenmoser e il suo team vi danno il benvenuto!

Ristorante La Rinascente, una cucina innovativa, mediterranea con prodotti di qualità. Diamo importanza ad un uso responsabile ed appropriato della materia prima, alla stagionalità e alla provenienza dei prodotti.

Das Restaurant La Rinascente pflegt eine innovative, mediterran ausgerichtete Marktküche. Dabei ist uns ein verantwortungsvoller und schonender Umgang mit den Rohprodukten der Speisen wichtig. Deshalb setzen wir auf eine hauptsächlich saisonale Küche.

Chef di cucina	Mario Hüttenmoser
Responsabile ristorante	Damiano Arcolin
Sommelière ASSP	Jessica Todaro

Buon Appetito!

Le Gourmet Catering

Dal 1993 il nostro servizio catering Le Gourmet vi serve al meglio dove e quando occorre, dalla piccola festa privata all'evento aziendale. Lasciatevi consigliare e richiedete un'offerta senza impegno.

Les clients avec allergies et/ou intolérances alimentaires sont priés de s'adresser a notre personnel de service.

Please contact our staff if you have food allergies and/or intolerances.

Antipasti

Tartare de veau et noix parfumé au romarin, asperges et jaune d'oeuf mariné	28
Veal tartare and walnuts flavored with rosemary, asparagus and marinated egg yolk	
Foie gras en deux consistances, chutney de mangue et gingembre	33
Foie gras in two consistencies, mango and ginger chutney	
Œuf cuit à basse température, épinards et parmesan fondue	25
Low temperature cooked egg, baby spinach and melted parmesan	
Poulpe poêlé, moules, chou-fleur et fruit de la passion	27
Fried octopus, mussels, cauliflower and passion fruit	

Zuppe

Soupe de pois chiches, réduction de bisque et crevettes bio poêlées	17
Chickpea soup, bisque reduction and seared organic prawns	

Pasta e Risotto – come piatto principale / als Hautpgang + Fr. 7.-

Risotto acquerello, poire, castelmagno, réduction balsamique	24
Acquerello risotto, pear, castelmagno, balsamic reduction	
Raviolis de viande "La Rinascente", jus de viande braisée, crumble d'amaretti	26
"La Rinascente" meat ravioli, braised meat jus, amaretti crumble	
Tagliolini fait maison, pesto, palourdes et confit de tomates	25
Homemade tagliolini, pesto, clams and tomato confit	

Pesce

Steak de sérieole, petits pois et mayonnaise aux huîtres Amberjack steak, peas and oyster mayonnaise	49
Thon au sésame, sauce et légumes asiatique Sesame tuna steak, Asian sauce and vegetables	48

Vegetariano

Tofu fumé, sauce curry vert, légumes et riz basmati Smoked tofu, green curry sauce, vegetables and basmati rice	36
---	-----------

Carne

Filet de boeuf local, sauce au whisky d'Ascona Local beef fillet, Ascona whiskey sauce	52
Côtelettes d'agneau, topinambours, artichauts et sauce au thym citron Lamb chops, Jerusalem artichokes, artichokes and lemon thyme sauce	48
Suprême de pintade farci, radicchio braisé, sauce au marsala Stuffed guinea fowl supreme, braised radicchio, marsala sauce	46

Provenienza carni

manzo	Ticino
vitello	Svizzera
agnello	Irlanda
foie gras anatra	Francia
faraona	Francia

Provenienza pesci

gambero BIO	Vietnam
tonno	Filippine
ricciola	Danimarca
polipo	Oceano Atlantico

Formaggi

Sélection de fromages “Luigi Guffanti”

Cheese selection “Luigi Guffanti”

Porto Tawny

4cl

19

10

Dessert

Gâteau au chocolat chaud, sorbet au fruit de la passion, confit de kumquat

Warm chocolate cake, passion fruit sorbet, kumquat confit

17

Tiramisu moderne

Modern tiramisu

17

Orange marinée, panna cotta aux agrumes et mousse au citron vert

Marinated orange, citrus panna cotta, and lime foam

17

Sabayon au Marsala, glace farina bóna

Zabaglione with Marsala, farina bóna ice cream

17

Sorbets et glaces faits maison

Homemade sorbets and ice creams

par boule/ per scoop

4.50

citron - fruit de la passion - mandarine

vanille - chocolat - farina bóna - moka

Un po' di storia...

Il portico riprodotto, che appartiene al Ristorante Giardinetto al N. 1 in via Tazzino, contiene un grande stemma col biscione dei Visconti scolpito in marmo, di effetto magnifico ed imponente; proviene a quanto pare, dal Castello. Anticamente questo piccolo edificio doveva far parte della attigua casa Orelli, ora Balli; nella cantina, secondo la tradizione si riunivano i protestanti prima del loro esilio.

**Testo dal libro „ La casa borghese nella Svizzera. Il Sopraceneri. ”
Locarno, Armando Dadò Editore, 1984.**