



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Chef consiglia
Empfehlung vom Chef

Chateaubriand salsa Béarnaise

Servito con gratin di patate e verdure di stagione

Chateaubriand Béarnaise Sauce

Serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

74.- p.P. (min. 2 Pers.)

Selezione di pesci interi

secondo il mercato

Auswahl an ganzen Fischen

je nach Markt

Prezzo secondo il mercato

Preis nach Markt



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Antipasti

Avocado, gamberi di fiume, senape di Pommery

Avocado, Flusskrebse, Pommery-Senf

24.- / piccola 21.-

Carpaccio di polpo con olio extra vergine di oliva e limone

Carpaccio vom Tintenfisch mit Olivenöl und Zitrone

26.- / piccola 21

Vitello tonnato

Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce

28.- / piccola 23.-

Carpaccio di manzo, olio d'oliva, limone, rucola, scaglie di grana padano, pinoli

Rinds Carpaccio an Olivenöl, Zitrone, Rucola, Grana Padano Splittern, Pinienkernen

27.- / piccola 23.-

Tartare di manzo classica

Klassisches Rinds Tatar

39.- / piccola 34.-

Roastbeef freddo "Salsa Tartara"

Kaltes Roastbeef "Tartare Sauce"

27.- / piccola 23.-

Melone con prosciutto crudo Nostrano

Melone und Tessiner Rohschinken

29.5 / piccola 24.-

Terrina di fegato d'anatra con mele caramellate e Pan Brioche

Entenleberterrinen mit karamellisierten Äpfeln und Pan Brioche

29.- / piccola 24.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Le Insalate

Insalata verde 

Frischer grüner Salat

12.-

Insalata mista di stagione 

Gemischter Saison Salat

14.-

Insalata Caesar con pollo, uova sode, scaglie di parmigiano, crostini

Caesar Salat mit Pouletbrust, gekochte Eier, Parmesansplittern und Brotcroutons

28.- / piccola 21.-

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico 

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum

25.- / piccola 21.-

Vellutate

Crema di pomodoro e basilico 

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

13.-

Gazpacho classico 

Klassischer Gazpacho

15.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Spaghetti o penne

Pomodoro e basilico 

An leichter Tomatensauce und Basilikum

19.-

“All'arrabbiata” 

An scharfer Tomatensauce

21.-

Al pesto genovese 

Mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Grana Padano und Olivenöl

25.-

Aglio, olio e peperoncino 

Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini

21.-

Alla bolognese rustica

An hausgemachter Bolognese Sauce

26.-

Alla Carbonara

Carbonara Sauce

25.-

Le altre proposte

Ravioli ripieni di mozzarella di bufala, zucchini e melanzane
con salsa al basilico 

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella, Zucchini und Auberginen
an Basilikumsauce

27.-

Tagliolini all'astice, pomodoro cherry e basilico

Tagliolini mit Hummer, Kirschtomaten und Basilikum

34.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I Risotti “Carnaroli”

Al limone con pomodorini cherry e stracciatella

Zitrone mit Kirschtomaten und Stracciatella

29.- / piccola 24.-

Allo champagne e gamberoni

mit Champagner und Riesengarnelen

34.- / piccola 29.-

Al pesto genovese 

mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Grana Padano

25.- / piccola 21.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Pescato

Tutto il nostro pescato può essere servito alla griglia
Alle unsere Fischgerichte können vom Grill serviert werden

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln

43.-

Tataki di tonno con salsa di soja, germogli di soja e taccole

Thunfisch-Tataki mit Sojasauce, Sojasprossen und Kefen

39.-

Code di gamberoni all'aglio, peperoncino, ananas e salsa sweet chili
con riso in bianco

Riesengarnelen mit Knoblauch, Paprikaschote, Ananas und süßer
Chilisauce mit Reis

43.-

Filetti di pesce Persico fritto con salsa tartara e riso

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce und Reis

41.-

Fritto misto di mare con riso

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis

41.-

Selezione di pesci interi secondo il mercato

Auswahl an ganzen Fischen je nach Markt

60.- p.P

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione.

Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Carni

Tutte le nostre carni possono essere servite alla griglia
Alle unsere Fleischgerichte können vom Grill serviert werden

Scaloppine di vitello al burro aromatico con patate novelle

Kalbsschnitzel in aromatischer Butter mit Babykartoffeln

42.-

Costolette d'agnello al timo RR con gratin di patate

Lammkarree mit Thymian RR und Kartoffelgratin

47.-

Filetto di manzo con salsa al pepe della valle Maggia
con gratin di patate

Rindsfilet an Pfeffersauce vom Maggiatal mit Kartoffelgratin

Gentlemen's cut 58.- / Ladies cut 49.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso

Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art mit Reis

49.-

Galletto Bio Terreni alla Maggia alle erbe o alla diavola
con patate novelle

Im Ofen gebratenes Tessiner BIO Hähnchen „Terreni alla Maggia“ mit
Kräutern oder „alla Diavola“ und Babykartoffeln

39.-

Sminuzzato alla zurighese con Rösti

Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti

43.-

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione

Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Dessert

Panna cotta al Coulis di lamponi

Panna Cotta mit Himbeercoulis

13.-

Crème caramel

Crème Caramel

14.-

Tortino al cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Schokoladen Törtchen mit Vanille-Eis

16.-

Mousse al cioccolato con arance marinate

Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen

15.-

Tiramisù fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù

14.-

Torta della nonna, gelato alla vaniglia, panna, salsina al cioccolato

Großmutter's Kuchen, Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce

13.-

Pallina di gelato (diversi gusti a scelta)

Eisbecher (verschiedene Sorten)

4.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F / EU
Gamberoni / Riesengarnelen	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	PH / F
Salmone fresco	GB / SCO

Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

“Invitiamo la nostra spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.

Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.”

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

I prezzi si intendono IVA compresa
Preise sind inkl. MWSt.