

# Ristorante da capo



## **Cari ospiti!**

Siamo lieti di accogliervi nel Ristorante- Gilde “da capo” per viziarevi con i migliori prodotti dalla cucina e dalla cantina.

Proponiamo pietanze regionali e alcune specialità della casa, preparate con prodotti di stagione, freschi del mercato. La nostra piccola ma preziosa scelta di vini merita di essere scoperta.

## **Buon appetito e salute!**

Roger Nanzer con i suoi collaboratori



## **Geschätzte Gäste!**

Wir freuen uns, Sie im Gilde-Ristorante „da capo“ zu empfangen und Sie mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen. Unsere Küche ist auf saisonale und marktfrische Produkte ausgerichtet. Neben regionalen Köstlichkeiten bieten wir hauseigene Spezialitäten und dazu eine kleine, aber feine Weinauswahl.

## **Guten Appetit und „Salute!“**

Roger Nanzer und das Arancio-Team

*In caso di intolleranze o allergie vi chiediamo di comunicarlo ai nostri collaboratori  
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter!*

*\* Se proveniente dall'Australia, potrebbe essere prodotto con sostanze ormonali!*

*\* Produkte aus Australien könnten hormonelle Substanzen enthalten!*



# Ristorante da capo



## Offerta estiva della cucina

### Unser Sommerspeiseangebot

Antipasto / Piatto forte  
Vorspeise / Hauptspeise

#### Antipasti / Vorspeisen

Formaggino della Vallemaggia, servito tiepido  
con pepe nero, e confettura di cipolle rosse  
Lauwarmer Ziegenkäse aus dem Maggiatal, serviert  
mit schwarzem Pfeffer und roter Zwiebelkonfitüre

CHF 11.50 / 17.50

(7a-12a)

Carpaccio di vitello (CH) con roquefort della Vallemaggia  
Zart geschnittenes Carpaccio vom jungen Kalb (CH)  
belegt mit Roquefortkäse aus dem Maggiatal

CHF 18.50 / 23.50

(7a)

Insalata di polipo con olive, pomodorini e basilico  
all'olio e limone

CHF 22.00

(8a)

Tintenfischsalat mit Oliven, kleinen Tomaten  
und Basilikum an Zitronen- Olivenöl

Melone con prosciutto ticinese  
Melone mit einheimischen Rohschinken

CHF 18.50 / 22.50

#### Vegetariano / Vegetarisch

Tartare di barbabietole con pistacchi, melone  
e salsa all'aceto balsamico  
Randentartare mit Pistaziennüssen, Melone  
an Balsamicosauce

CHF 17.50

(8a)

Cannelloni fatti in casa ripieni alle verdure estive  
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Sommergemüse

CHF 20.00

(1a-3a-7a-9a)



IVA inclusa / inklusive MWST

# Ristorante da capo



## Pasta / Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino CHF 19.50  
Spaghetti mit Knobli, Olivenöl und scharfen Peperoncini (1a-3a)

Tagliolini con pesto di basilico CHF 22.50  
Hausgemachte feine Nüdelchen mit Basilikumpesto (1a-3a-7a-8a-)

Ravioli con rucola e pinoli tostati al burro e salvia CHF 25.00  
Ravioli gefüllt mit Rucola und geröstete Pinienkernen  
an Butter und Salbei (1a-3a-7a-8a)

Risotto con fragole e aceto balsamico CHF 23.50  
Fein sämiger Risotto mit Erdbeeren und Balsamico (1a-5a-7a-8a-9a-10b-12a)

## Carni / Fleisch

Carrè d'agnello (NZ/AUS) alla provenzale \* CHF 42.00  
con patatine al rosmarino e verdure estive  
Lammkarree (NZ/AUS) nach provenzalischer Art (1a-3a-5a-7a-9a-10a-12a)  
mit Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse

Cordon bleu di vitello (CH) "ARANCIO" CHF 38.00  
(pomodoro, gorgonzola e prosciutto cotto), (1a-3a-5a-7a)  
patate al rosmarino e verdure estive

Cordon bleu vom Kalb (CH) „ARANCIO“ (Tomaten, Gorgonzola  
und gekochter Schinken), Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse

Suprema di pollo (CH) dei Terreni alla Maggia, Ascona, CHF 32.00  
arrostito in padella con risotto al Merlot (1a-5a-7a-8b-9a-10b-12a)  
Gebratenes Pouletbrüstchen von der Terreni alla Maggia, Ascona  
auf einem Merlotrisotto



# Ristorante da capo



## Pesce di lago e di mare (CH) / Fisch aus dem See und dem Meer (CH)

Sogliola grigliata (350 gr) con burro alle erbe, CHF 45.00  
patate bollite e verdura estiva (5a-7a)

Grillierte Seezunge mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Sommergemüse

Filetto di persico alle mandorle CHF 35.00  
servito con patate bollite e verdura estiva (5a-7a-8a)

Eglifilet mit Mandelsplitter, Salzkartoffeln und Sommergemüse

Branzino in crosta di sale min. 2 persone p. P. CHF 62.00  
con patate bollite e verdura estiva su comanda min. 2 pers. (7a)

Am Tisch servierter Wolfsbarsch in der Salzkruste  
Salzkartoffeln und Sommergemüse auf Vorbestellung min.2 pers.

## Specialità della casa / Unsere Hauspezialitäten

Brasato di manzo (CH) con polenta nostrana CHF 29.50  
Rindsschmorbraten (CH) aus dem Ofenrohr (1a-5a-7a-9a-10b-12a)  
mit Polenta Nostrana

Marmitta ticinese p. P. CHF 39.50  
Piccata di vitello (CH) e risotto ai funghi, min. 2 persone (1a-3a-7a-8b-9a-10b-12a)  
servito nella marmitta

Feine Kalbspiccata (CH) mit sämigem Pilzrisotto, min.  
2 Personen serviert im Email Tessiner Topf

Padella dello Chef spaghetti con salsa piccante e gamberoni CHF 33.00  
Chef Spaghetti an pfffiger Sauce mit gebratenen Riesenkrevetten (1a-3a)  
serviert im Gusspfännchen

Filetto di manzo (CH/AUS ) aus Bourignonne \* CHF 47.00  
servito con le sue salse, patate fritte e verdure (3a-5a-7a-10a)  
Tournedos vom Angusrind mit 3 verschiedenen Saucen, Pommes Frites und  
Gemüse



# Ristorante da capo



## Le nostre bibite / Unsere Getränke

### Caffè / Kaffee

Espresso liscio-macchiato	CHF	3.50
Espresso crème	CHF	3.50
Corretto	CHF	5.00
Caffè / Kaffee / Kaffee Hag	CHF	4.00
Latte macchiato	CHF	5.00
Cappuccino	CHF	4.50
Cioccolata calda e fredda / warme, kalte Schokolade/Ovo	CHF	4.00
Diversi Tè / verschiedene Tees	CHF	4.00
Porzione di Latte / Milch-Portion	CHF	3.00
Porzione di Caffè / Kaffee-Portion	CHF	5.50
Porzione di Tè / Tee-Portion	CHF	5.50

### Minerale (Bottiglie) / Mineral (Flaschen)

Acqua minerale / Mineralwasser	7.7 dl	CHF	7.50
Acqua minerale / Mineralwasser	4,7 dl	CHF	5.50
Tè freddo (bicchiere) / Eistee (Glas)	3 dl	CHF	4.20
Tè freddo (bicchiere) / Eistee (Glas)	5 dl	CHF	5.80
Gazosa limone o mandarino	3,5 dl	CHF	4.80
Rivella, Coca e Cola Zero, Fanta	3,3 dl	CHF	4.50
Ramseier Schorle			
San Pellegrino / Crodino	1 dl	CHF	4.20
Schweppes tonic	2 dl	CHF	4.50
Succo d'arancia / Orangensaft	2 dl	CHF	4.20
Succo di pomodoro / Tomatensaft	2 dl	CHF	4.20
Sciroppo (bicchiere) / Früchtesirup (Glas)	3 dl	CHF	2.00

### Birra spinata & bottiglie / Bier vom Fass & Flaschen

Birrino / Mini-Bier	2,5 dl	CHF	3.80
Stanga di Birra / Stange	3,3 dl	CHF	4.20
Grande Birra / Humpen	5 dl	CHF	7.00
Appenzeller Weizen Bügel	5 dl	CHF	7.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügel	3,3 dl	CHF	5.50
Appenzeller senza alcool / ohne Alkohol	3,3 dl	CHF	5.50
Birra Valaisanne Blonde 25 / Walliser Bier	2,5 dl	CHF	4.00



# Ristorante da capo



## Aperitivo / Aperitif

Campari 23% / Martini bianco e rosso 15,7%, Cynar 11%	4 cl	CHF	6.00
con succo / mit Orangensaft	+	CHF	2.00
Porto Sandemann 19%	4 cl	CHF	4.00
Wodka e Gordon Gin 40%	4 cl	CHF	8.50
Pastis 40%	4 cl	CHF	6.50
Sherry	2 cl	CHF	6.00
Prosecco	1 dl	CHF	9.00

## Superalcolici / Spirituosen / Liqueur

Williamine 37.5% / Abricotine 43% / Kirsch 37.5% /	2 cl	CHF	6.50
Baileys 17% / Amaretto 28% / Fernet-Branca 39%	2 cl	CHF	6.50
Averna 29% / Ramazotti 30% / Appenzeller 29%	4 cl	CHF	6.00
Vieille Prune 41% / Grand Marnier 40% / Calvados 40%	2 cl	CHF	7.00
Limoncino / Nocchino 32% / Arancino 30%	2 cl	CHF	6.50
Vecchia-Romagna e div Cognac 40%	2 cl	CHF	8.50
Diplomatico Rum 40%	2 cl	CHF	9.00

## Long Drinks

Aperol Spritz / Hugo		CHF	9.50
Gin Tonic Bombay 40%	4 cl	CHF	12.00

## Whisky

Johnnie Walker Red label Scotch	4 cl	CHF	8.50
Bushmills 10 year single Malt Irish Whisky	4 cl	CHF	10.00
Dalwhinnie Highlands 15 year single Malt Scotch	4 cl	CHF	12.00
Jack Daniels American Whiskey	4 cl	CHF	10.00
con / mit Coca Cola	+	CHF	4.50

## Grappa

Grappa della Vallemaggia 43%	2 cl	CHF	5.50
Grappa della Vallemaggia barrique 45%	2 cl	CHF	9.50
Grappa Chardonnay, Moscato, Brunello 41%	2 cl	CHF	9.50
Grappa Amarone 41%	2 cl	CHF	11.00

NON VENDIAMO ALCOLICI AI MINORI DI 18 ANNI!  
KEIN ALKOHOL UNTER 18 JAHREN!



IVA inclusa / inklusive MWST