

summer
2023

carta estiva



enjoy.





il barone

ristorante/braceria/pizzeria - ascona


› Antipasti

Carpaccio di gambero rosso di Mazara con maionese aromatizzata agli agrumi e gocce di elisir <i>Carpaccio von roten Mazara-Garnelen mit Zitrus Mayonnaise und Elixier Tropfen</i>	2, 3, 4	22.-	 
Tartare di tonno rosso (120g) al profumo di lime, acciughe del Cantabrico e mousse di avocado <i>Thunfischtartar mit Limettengeschmack (120 g), Sardellen und Avocado Mousse</i>	3, 6	28.-	 
Sauté di cozze e vongole alla mediterranea servito con crostone di pane <i>Miesmuschel- und Venusmuschelsuppe nach mediterraner Art, serviert mit Brot Croutons</i>	3, 6	26.-	

› Primi

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e bottarga <i>Gragnano Spaghetti mit Venusmuscheln und Botargo</i>	1, 4, 14	28.-	
Mezzi paccheri alla Lido con pesce spada, melanzane fritte e mentuccia <i>Mezzi paccheri alla Lido mit Schwertfisch, frittierten Auberginen und Minze</i>	1, 4, 9	27.-	
Scialatielli con crema di piselli e cozze <i>Scialatielli Pasta mit Erbsencreme und Miesmuscheln</i>	1, 4, 14	25.-	

› Secondi

Trancio di pesce spada alla griglia in salmoriglio e verdure <i>Gegrillter Schwertfisch mit Salmoriglio Sauce und Gemüse</i>	1, 4, 14	44.-	 
Tentacolo di polpo alla griglia con patate viola e verdure <i>Oktopus-Tentakel mit lila Kartoffeln und Gemüse</i>	1, 4, 9	37.-	 
Calamaro imperiale alla griglia e verdure <i>Gegrillter Tintenfisch und Gemüse</i>	4, 14	39.-	 



Ristorante Il Barone



ristoranteilbaroneascona