

il menu del barone



il barone

ristorante/braceria/pizzeria-ascona

Eduard von der Heydt

1882–1964









Banchiere di professione e collezionista d'arte per passione, il barone Eduard von der Heydt nacque nel 1882 nell'ovest della Germania. Forte di un'esperienza sviluppata nel Paese natale e negli Stati Uniti, nel 1909 aprì a Londra il primo istituto bancario al quale seguì una sede ad Amsterdam. La sua fama è però legata al ruolo in campo artistico e all'acquisto del Monte Verità nel 1926, che trasformò in un luogo di ritrovo per numerose personalità dell'epoca. Trasferitosi ad Ascona, von der Heydt ottenne la cittadinanza svizzera nel 1937. Dopo la Seconda guerra mondiale donò parte della propria collezione d'arte extraeuropea alla città di Zurigo dando origine al Museo Rietberg, fondato nel 1952; quattro anni più tardi donò il Monte Verità al canton Ticino e fu insignito del dottorato honoris causae dall'università di Zurigo. Il barone morì nel 1964 ad Ascona, all'età di 81 anni.

Baron Eduard von der Heydt, Bankier von Beruf und Kunstsammler aus Leidenschaft, wurde 1882 in Westdeutschland geboren. Auf der Grundlage seiner in seinem Heimatland und in den Vereinigten Staaten gesammelten Erfahrungen eröffnete er 1909 das erste Bankinstitut in Londra, dem eine Niederlassung in Amsterdam folgte. Sein Ruhm ist jedoch mit seiner Rolle im künstlerischen Bereich und dem Kauf des Monte Verità im Jahr 1926 verbunden, den er in einen Treffpunkt für zahlreiche Persönlichkeiten der Zeit verwandelte.

Nach seinem Umzug nach Ascona erwarb von der Heydt 1937 das Schweizer Bürgerrecht. Nach dem Zweiten Weltkrieg schenkte er einen Teil seiner Sammlung aussereuropäischer Kunst der Stadt Zürich und gründete 1952 das Museum Rietberg; vier Jahre später schenkte er den Monte Verità dem Kanton Tessin und wurde von der Universität Zürich zum Doktor honoris causae ernannt. Der Baron starb 1964 in Ascona im Alter von 81 Jahren.



Antipasti / Vorspeisen






Tagliere "Barone" salame felino, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mortadella tartufata, formaggio Comté e marmellata di cipolle <i>Salami Felino, 18 Monate gereifter Parmaschinken, gerüffelte Mortadella, Comté mit Zwiebelkonfit</i>	1, 7, 8	24.-	
Gnocco fritto con crudo di Parma 18 mesi <i>Ausgebackene Brotbällchen mit 18 Monate gereiftem Parmaschinken</i>	1	20.-	
Tartare di manzo 120gr tagliata al coltello con spuma al rafano e bacche di capperi <i>Handgeschnittenes Rindstatar mit Meerrettichschaum und Kapernäpfel</i>	2, 7, 10	28.-	
Bruschette ai 3 pomodorini datterini e pesto di basilico 4pz <i>4 Stück Bruschette mit dreifarbigen Datteltomaten und Basilikumpesto</i>	1	16.-	
Minestrone ticinese <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	9	16.-	 
Battuta di gambero rosso con avocado ed elisir <i>Tatar von roten Crevetten mit Krustentieressenz und Avocado</i>	2, 4	32.-	 
Pepata di cozze con crostoni di pane aromatizzati <i>Gepfefferte Miesmuscheln mit Kräutercroutons</i>	1, 2, 4	24.-	

Insalate / Salate











Insalata verde <i>Grüner Blattsalat</i>		9.-	 
Insalata mista di stagione <i>Gemischter Salat</i>		11.-	 
Insalata con misticanza di stagione <i>Gemischter Blattsalat mit Olivenöl und Balsamico</i>			 
con pollo grigliato <i>Mit grillierter Hähnchenbrust</i>		24.-	
con gamberoni Black Tiger <i>Mit Black Tiger Crevetten</i>	2	28.-	 
Condimento insalate <i>salsa italiana - salsa francese</i> <i>Italienische oder französische Salatsauce zur Auswahl</i>	1, 3, 7, 9, 10		

Primi

Pasta di Gragnano (pregiata pasta artigianale) / disponibile anche senza glutine
 Unsere Pasta Gerichte sind auch mit Glutenfreier Pasta erhältlich

Tonnarelli alla carbonara Tonarelli Carbonara	1, 3, 7	25.-	
Scialatielli allo scoglio con gamberone argentino Scialatielli Scoglio mit Meeresfrüchten und argentinischer Riesencrevette	1, 2, 4, 14	29.-	
Pettegole trifilate al tartufo con crema di burrata, pomodorini confit e perle di tartufo Trüffel-Pettegole mit Burratacreme, konfierten Cherrytomaten und Trüffelperlen	1, 3, 7	29.-	
Tagliolini al nero di seppia con crema di piselli e crudo di gambero rosso di Mazara Schwarze Sepiatagliolini mit Erbsencreme und rohen roten Mazaracrevetten	1, 2, 3, 14	32.-	
Mezzi paccheri alla norma Halbe Paccheri Norma	1, 7	26.-	
Risotto alla barbabietola con fonduta di taleggio e guanciale croccante Rote Bete-Risotto mit geschmolzenem Taleggio und knusprigen Guancialewürfel	7	28.-	
Risotto al Castelmagno con riduzione al Palmeri Navalta e timo Risotto mit Castelmagno Käse, Palmeri Navalta Rotweinreduktion und Thymian	7, 12	32.-	 

Specialità / Spezialitäten

Chateaubriand ca. 500gr Doppeltes Rindsfilet ca. 500gr		pp. 52.-	 
Fiorentina di scottona Svizzera ca.1kg T-Bone Steak vom Schweizer Rind ca. 1kg		115.-	 
Tomahawk Irlandese ca. 1kg Tomahawk Steak vom Irischen Rind ca. 1kg		110.-	 
Tartare di manzo "Barone" 220gr servita con midollo di vitello 220gr Rindstatar mit Markknochen	4, 10	55.-	 
Grigliata di pesce "Barone", gamberoni, tonno, salmone, calamari Fischgrill Barone mit Riesencrevetten, Thunfisch, Lachs und Calamari	2, 4, 14	pp. 56.-	 
Per pezzature maggiori +15 chf / 100gr Für grössere Stücke +15 chf / 100gr			
Tutte le specialità sono servite con patate al forno e verdure saltate Alle Spezialitäten werden mit Ofen-Kartoffeln und gebratenem Gemüse serviert			
Contorni extra a scelta Beilagen zur Auswahl		7.-	

verdure saltate / gebratenes Gemüse
 patate al forno / Ofen-Kartoffeln
 patate fritte / Pommes frites
 risotto zafferano / Safranrisotto
 risotto parmigiano / Parmesanrisotto

7
7



**“La scoperta di un
piatto nuovo è
più preziosa per
il genere umano che
la scoperta di una
nuova stella.”**

*Anthelme
Brillat-Savarin*









**“Ho dei gusti
semplicissimi;
mi accontento
sempre del
meglio.”**

*Oscar
Wilde*

Secondi di carne e pesce / Fleisch und Fischhauptgerichte

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbshaxe mit Safranrisotto</i>	1, 7, 9	43.-	
Cordon bleu di maiale 300gr servito con patate fritte <i>Schweins Cordon bleu 300g mit Pommes frites</i>	1, 3, 7	46.-	
Galletto al forno con salsa "Barone" servito con patate fritte <i>Gebackenes Hähnchen mit Barone-Sauce und Pommes frites</i>	10	39.-	 
Fritto misto di mare servito con patate fritte e salsa tartara <i>Fritto misto mit Meeresfrüchten, Tartaresauce, Fisch und Pommes frites</i>	1, 2, 3, 4, 14	45.-	

Dalla griglia / Vom Grill

Tagliata di manzo 220gr servita con rucola e scaglie di grana <i>Rindstagliata mit Rucola und Parmesanhobel</i>	7	45.-	
Ribeye steak 300gr <i>Rinds-Ribeyesteak</i>		49.-	 
Filetto di manzo 220gr <i>Rindsfilet</i>		53.-	 
Filetto di salmone 220gr al profumo di aneto <i>Lachsfilet mit Dill</i>	4, 6, 9	42.-	 
Filetto di tonno rosso scaloppato 220gr su crema di piselli e mandorle tostate <i>Thunfischfilet auf Erbsencreme mit gerösteten Mandeln</i>	1, 4, 8	46.-	



Tutte le proposte dalla griglia sono servite con patate al forno e verdure saltate

Alle Spezialitäten vom Grill werden mit Ofen-Kartoffeln und gebratenem Gemüse serviert



Pizze

Focaccia al rosmarino (olio, rosmarino, origano) <i>Olivenöl, Rosmarin, Oregano</i>	1	10.-	
Marinara (pomodoro, aglio, origano) <i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>	1	13.-	
Margherita (pomodoro, mozzarella) <i>Tomaten, Mozzarella</i>	1, 7	14.-	
Rucola (pomodoro, mozzarella, rucola) <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola</i>	1, 7	18.-	
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane) <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Auberginen</i>	1, 7	22.-	
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe) <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen</i>	1, 4, 7	20.-	
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	18.-	
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	1, 7	21.-	
Prosciutto e mascarpone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone</i>	1, 7	21.-	
Prosciutto e zola (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola</i>	1, 7	21.-	
Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	1, 7	17.-	
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	19.-	
Crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma) <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken</i>	1, 7	21.-	
Crudo e mascarpone (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, mascarpone) <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone</i>	1, 7	23.-	
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive) <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken, Oliven</i>	1, 7	22.-	
Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico, pomodori cherry) <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum, Cherrytomaten</i>	1, 7	22.-	
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	1, 3, 7	23.-	
Barone (pomodoro, mozzarella, cime di rapa, salsiccia) <i>Tomaten, Mozzarella, Stängelkohl, Salsiccia</i>	1, 7	25.-	
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, aglio, frutti di mare, prezzemolo) <i>Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie</i>	1, 2, 14	28.-	
Mare e monti (pomodoro, funghi porcini, pomodori secchi, gamberi, zucchine) <i>Tomaten, Steinpilze, getrocknete Tomaten, Crevetten, Zucchini</i>	1, 2, 7, 14	28.-	

Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini) <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>	1,7	22.-	
Il mare di Tropea (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea) <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea rote Zwiebeln</i>	1,4,7	21.-	
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere, prosciutto, salame piccante) <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, schwarze Oliven, Schinken, scharfe Salami</i>	1,7	22.-	
Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) <i>Tomaten, Mozzarella, gemischter Käse</i>	1,7	22.-	
per tutte le nostre pizze possiamo offrirvi i seguenti impasti: <i>für alle unsere Pizzen können wir Ihnen folgende Varianten anbieten:</i>			
› pinsa romana / <i>Pinsa romana</i>		3.-	
› impasto carbone vegetale / <i>Holzkohleteig</i>		3.-	
› impasto integrale / <i>Vollkornteig</i>		3.-	
divisione in 2 piatti <i>Portion auf zwei Teller</i>		3.-	
supplemento aggiunta di ulteriori ingredienti da 2.- a 6.- <i>Für zusätzliche Zutaten</i>			



**“Mangiare è uno
dei quattro scopi
della vita...quali
siano gli altri tre,
nessuno lo
ha mai saputo.”**

*Max
Miceli*

Provenienza della carne e del pesce

Salumeria: Svizzera, Italia
Pollame: Svizzera, Italia
Manzo: Svizzera, Germania, Brasile, Argentina
Vitello: Svizzera
Maiale: Svizzera
Crostacei: Argentina, Vietnam
Salmone: Norvegia
Tonno: Italia, Spagna, Francia

Herkunft Fleisch und Fisch

Charcuterie: Schweiz, Italien
Geflügel: Schweiz, Italien
Rindfleisch: Schweiz, Deutschland, Brasilien, Argentinien
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Krustentiere: Argentinien, Vietnam
Lachs: Norwegen
Thunfisch: Italien, Spanien, Frankreich

Allergeni e intolleranze alimentari*Allergene und Intoleranzen*

1.	Cereali, glutine <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	8.	Frutta a guscio, noci <i>Hartschalenobst, Nüsse</i>
2.	Crostacei <i>Krebstiere</i>	9.	Sedano <i>Sellerie</i>
3.	Uova <i>Eier</i>	10.	Senape <i>Senf</i>
4.	Pesce <i>Fische</i>	11.	Sesamo <i>Sesamesamen</i>
5.	Arachidi <i>Erdnüsse</i>	12.	Andidride solforosa, solfiti <i>Schwefeldioxid, Sulfite</i>
6.	Soia <i>Sojabohnen</i>	13.	Lupini <i>Lupinen</i>
7.	Latte, lattosio <i>Milch, Laktose</i>	14.	Molluschi <i>Weichtiere</i>

Allergeni e intolleranze / Allergene und Intoleranzen

Invitiamo la nostra spettabile clientela, in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari, di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possa consigliarvi e proporvi alimenti idonei.

Wir bitten unsere geschätzten Kunden, die Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschte Reaktionen auf Nahrungsmittelbestandteile haben, dies dem Servicepersonal vor der Bestellung mitzuteilen, damit es sie beraten und geeignete.



vegetariano
vegetarisch



senza glutine
glutenfrei



vegano
vegan



senza lattosio
laktosefrei



enjoy.swiss



Ristorante il Barone

ristorante/braceria/pizzeria

welcome@ristorantebarone.ch

+41 91 780 51 66

Viale Monte Verità 45
6612 Ascona

ristorantebarone.ch