



MENÙ

*Gentili ospiti,
Benvenuti al Barone!*

La nostra storia nasce dall'amore per la cucina, tramandato da sempre nelle nostre famiglie, è proprio l'amore l'ingrediente chiave che rende tutti i nostri piatti gustosi e raffinati.

La cucina infatti celebra i sapori del Mediterraneo, presentando piatti arricchiti da prodotti e specialità partenopee, pur non trascurando le radici gastronomiche del Ticino. Lasciati sedurre dalla nostra selezione di carni pregiate svizzere, sempre accompagnate da contorni freschi e genuini. Inoltre, proponiamo pizze cotte in forno a legna, garantendoti qualità impeccabile: puoi personalizzare l'impasto e scegliere i tuoi gusti preferiti. Il nostro impegno nella ricerca e nella selezione delle materie prime, unito ad un sublime abbinamento dei vini, rappresenta il fiore all'occhiello del nostro ristorante.

Ci impegniamo costantemente ad offrirti un'esperienza sensoriale indimenticabile e speriamo che possiate gradire ogni nostro piccolo gesto.

Buon appetito

Sehr geehrte Gäste,

Willkommen im Barone!

Unsere Geschichte entspringt der Liebe zur Küche, die schon immer in unseren Familien überliefert wurde. Es ist tatsächlich die Liebe, die Schlüsselzutat, die alle unsere Gerichte köstlich und raffiniert macht.

Unsere Küche feiert die Aromen des Mittelmeers, indem sie Gerichte anbietet, die mit Produkten und Spezialitäten aus Neapel bereichert sind, ohne dabei die gastronomischen Wurzeln des Tessins zu vernachlässigen. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an erlesenen Schweizer Fleischsorten verführen, immer begleitet von frischen und authentischen Beilagen. Außerdem bieten wir Pizzen an, die im Holzofen gebacken werden, was Ihnen eine einwandfreie Qualität garantiert: Sie können den Teig anpassen und Ihre Lieblingsgeschmacksrichtungen wählen. Unser Engagement in der Forschung und Auswahl der Rohstoffe, kombiniert mit einer erlesenen Weinauswahl, ist das Aushängeschild unseres Restaurants.

Wir bemühen uns ständig, Ihnen ein unvergessliches sensorisches Erlebnis zu bieten, und hoffen, dass Sie jede unserer kleinen Gesten schätzen werden.

Guten Appetit!

Antipasti / Vorspeisen

Parmigiana di melanzane	[1-7]	chf 16.-
<i>Auberginen-Parmigiana</i>		
Bruschette miste secondo stagione (4 pz)	[1]	chf 16.-
<i>Gemischte Bruschette nach Saison</i>		
Crudo di Parma 18 mesi con gnocco fritto	[1]	chf 18.-
<i>Rohschinken aus Parma (18 Monaten) mit frittiertem Hefegebäck</i>		
Antipasto della casa (per 2 persone)	[1-7-8-10]	chf 26.-
<i>(Perle di mozzarella di bufala, mortadella IGP, salame nostrano, olive ascolane e selezioni di formaggi e marmellate)</i>		
<i>Vorspeise des Hauses (für 2 Personen)</i>		
<i>(Büffelmozzarella-Perlen, Mortadella, Nostrano,-Knoblauchsalami, Olive Ascolane, diverse Käsesorten und Marmelade)</i>		
Tartare di manzo (120 g)	[1-4-10]	chf 26.-
<i>Rindstartar</i>		
Crocché Napoletano scomposto con tentacolo di polpo	[1-3-7-14]	chf 22.-
<i>Neapolitan Kartoffelkroketten mit Oktopus Tentakel</i>		
Pepata di cozze (alla marinara o in guazzetto)	[1-14]	chf 24.-
<i>Miesmuscheln in Tomatentunke mit oder ohne Weisswein und Perperoncino (tomaten marinara oder guazzetto)</i>		
Polipetti alla Luciana e bruschette di pane all'aglio	[1-14]	chf 28.-
<i>Bruschetta mit Oktopus und Knoblauchbrot nach Luciana's Art</i>		
Bis di tartare tonno e salmone (80 g cad.)	[4-8]	chf 32.-
<i>Thunfisch-Lachs-Tartar (80 g jwls.)</i>		

Insalate / Salate

Insalata verde	chf 9.-
<i>Grüner Salat</i>		
Insalata mista	chf 12.-
<i>Gemischter Salat</i>		
Mimosa con formentino, speck, uovo e crostini di pane	[1-3]	chf 15.-
<i>Feldsalat mit Speck, Ei und Croutons</i>		
Fitness con pollo alla griglia	chf 24.-
<i>Fitness-Salat mit gegrilltem Hähnchen</i>		

Zuppe / Suppen

Zuppa di cipolle e bruschette di pane all'aglio [1] chf 18.-
Zwiebelsuppe und mit Knoblauch-Bruschette

Vellutata di carote con code di gambero, crostini di pane e olio aromatico [1-2-4] chf 24.-
Karrottencrèmesuppe mit Crevetten, Croutons und aromatischem Öl

Primi / Ester Gang

Gnocchi alla sorrentina (pomodoro, mozzarella e basilico) [1-3] chf 24.-
Gnocchi alla sorrentina (Tomaten, Mozzarella und Basilikum)

Ravioli di carne al gorgonzola e pere caramellate [1-3-7-8] chf 26.-
Fleischravioli mit Gorgonzola und karamellisierten Birnen

Risotto alle barbabietole e fonduta di castelmagno [7] chf 26.-
Rote-Beete-Risotto und Castelmagno-Fondue

Risotto agli agrumi [8] chf 24.-
Zitrusfrüchte-Risotto (Orangen und Zitrone)

con gambero rosso di Mazara [2-4-8] chf 30.-
mit Roten Garnelen aus Mazara

Spaghetti alle vongole veraci [1-7-14] chf 28.-
Spaghetti mit Venusmuscheln

Linguine ai frutti di mare [1-2-14] chf 30.-
Linguine mit Meeresfrüchten

Spaghetti con tartare di gambero rosso e zucchini [1-2-3-4-7] chf 30.-
Spaghetti mit rotem Garnelentartar und Zucchini



Secondi di carne / Fleischgerichte als Hauptgang

Galletto in salsa agrodolce* Hahn in Süß-Saurer Soße*	[10] ... chf 36.-
Cordon bleu di maiale (300 gr.)* Cordon Bleu mit Schweinefleisch (300 gr.)*	[1-3] ... chf 42.-
Ossobuco di vitello alla Ticinese con risotto allo zafferano Kalbs-Ossobuco nach Tessiner Art mit Safranrisotto	[1-9] ... chf 44.-
Maxi tartare di manzo (220 gr.) Maxi Rindstartar (220 gr)	[1-7-10] ... chf 45.-
Tagliata di Manzo e Café de Paris* Tagliata di Manzo (Rindfleisch) und Café de Paris*	... chf 43.-
Filetto di Manzo (220 gr)* Rinderfilet (220 gr)*	... chf 46.-
Filetto di Toro (220 gr)* Bullenfilet (220 gr)*	... chf 50.-
Chateaubriand (500 gr)* servito con salsa bernese, minimo 2 persone Chateaubriand (500 gr)* serviert mit Béarnaise-Soße, ab 2 Personen	[3-7] ... chf 52.-
Fiorentina (circa 1 Kg)* Fiorentina (etwa 1 Kg)*	... chf 108.-
Tomahawk (circa 1 Kg)* per pezzature maggiori +14 CHF all'etto Tomahawk (etwa 1 Kg)* für grössere Stücke +14 CHF pro 100 g	... chf 110.-

*Contorno a scelta incluso

*Inklusive Beilage nach Wahl

Riso al burro [7]
Butterreis

Verdure grigliate
Gegrilltes Gemüse

Patatine fritte
Pommes frites

Patate al forno
Ofenkartoffeln



Contorni extra / Extra Beilagen

Risotto allo zafferano Safranrisotto	[7] chf 8.-
Risotto alla Parmigiana Parmigiana-Risotto	[7] chf 6.-

Secondi di pesce / Fischgerichte als Hauptgang

- Gamberoni Argentini alla griglia o alla provenzale*** [2-4] chf 42.-
*Gegrillte oder provenzalische argentinische Garnelen**
- Gran fritto misto con salsa tartara e patatine fritte** [1-2-4-7-14] chf 43.-
Großes gemischtes Frittiertes mit Tartarsauce und Pommes frites
- Tataki di tonno scottato in crosta di sesamo*** [1-4-6-11] chf 44.-
*Gegrilltes Thunfischfilet in Sesamkruste**
- Filetto di salmone alla griglia*** [4] chf 42.-
*Gegrilltes Lachsfilet**



- * Contorno a scelta incluso
* Inklusive Beilage nach Wahl

Riso al burro [7]
Butterreis

Verdure grigliate
Gegrilltes Gemüse

Patatine fritte
Pommes frites

Patate al forno
Ofenkartoffeln

Contorni extra / Extra Beilagen

- Risotto allo zafferano** [7] chf 8.-
Safranrisotto
- Risotto alla Parmigiana** [7] chf 6.-
Parmigiana-Risotto

Le nostre pizze / Unsere pizzas

MARINARA	[1-7]	CHF 14.-
Pomodoro aglio e origano <i>Tomate, Knoblauch und Oregano</i>		
MARGHERITA	[1-7]	CHF 16.-
Pomodoro, fiordilatte e basilico <i>Tomate, Fiordilatte und Basilikum</i>		
BUFALINA	[1-7]	CHF 20.-
Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico <i>Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien und Basilikum</i>		
DIAVOLA	[1-7]	CHF 19.-
Pomodoro, fiordilatte e salame piccante <i>Tomate, Fiordilatte und würzige Salami</i>		
PUGLIESE	[1-7]	CHF 18.-
Pomodoro, fiordilatte e cipolle <i>Tomate, Fiordilatte und Zwiebeln</i>		
NAPOLI	[1-4-7]	CHF 20.-
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive e origano <i>Tomaten, Fiordilatte, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano</i>		
GORGONZOLA	[1-7]	CHF 18.-
Pomodoro, fiordilatte e gorgonzola <i>Tomate, Fiordilatte und Gorgonzola</i>		
PROSCIUTTO	[1-7]	CHF 19.-
Pomodoro, fiordilatte e prosciutto <i>Tomate, Fiordilatte und Schinken</i>		
PROSCIUTTO E MASCARPONE	[1-7]	CHF 21.-
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto e mascarpone <i>Tomate, Fiordilatte, Schinken und Mascarpone</i>		
PROSCIUTTO E FUNGHI	[1-7]	CHF 21.-
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto e funghi champignons <i>Tomaten, Fiordilatte, Schinken und Champignons</i>		
PROSCIUTTO E ZOLA	[1-7]	CHF 21.-
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto e gorgonzola <i>Tomate, Fiordilatte, Schinken und Gorgonzola</i>		
4 STAGIONI	[1-7]	CHF 22.-
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, carciofi, funghi e olive <i>Tomaten, Fiordilatte, Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven</i>		
4 FORMAGGI	[1-7]	CHF 22.-
Pomodoro, fiordilatte e selezione di formaggi <i>Tomaten, Fiordilatte und verschiedene Käsesorten</i>		

TONNO E CIPOLLE	[1-4-7] chf 21.-
Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolle <i>Tomaten, Fiordilatte, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
VEGETARIANA	[1-7] chf 22.-
Pomodoro, fiordilatte, zucchine e melanzane <i>Tomaten, Fiordilatte, Zucchini und Auberginen</i>	
CALZONE	[1-7] chf 23.-
Pomodoro, fiordilatte, funghi e prosciutto <i>Tomate, Fiordilatte, Pilze und Schinken</i>	
CARPACCIO	[1-7] chf 25.-
Pomodoro, fiordilatte, fettine di manzo e scaglie di grana <i>Tomate, Fiordilatte, Rindfleischscheiben und Parmesanflocken</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	[1-7] chf 24.-
Fiordilatte, salsiccia e cime di rapa <i>Fiordilatte, Wurst und Rübengrün</i>	
CRUDO, MASCARPONE E RUCOLA	[1-7] chf 24.-
Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, mascarpone e rucola <i>Tomate, Fiordilatte, 18 Monate gereifter Parmaschinken, Mascarpone und Rucola</i>	
PORCINI	[1-7] chf 24.-
Fiordilatte, porcini, salsiccia <i>Fiordilatte, Steinpilze, Wurst</i>	
VALTELLINA	[1-7] chf 25.-
Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola e scaglie di grana <i>Tomaten, Fiordilatte, Bresaola, Rucola und Parmesanflocken</i>	
NORVEGESE	[1-4-7] chf 25.-
Fiordilatte, cipolle, salmone affumicato e rucola <i>Fiordilatte, Zwiebeln, Räucherlachs und Rucola</i>	
FRESCA	[1-7] chf 25.-
Ombra di pomodoro, mozzarella di bufala Campana, pomodorini cherry e rucola <i>Tomatennuancen, Campana-Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola</i>	



LE GOURMET

REGINA [1-7] chf 26.-

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico
e cornicione ripieno di ricotta

*Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum
und mit Ricotta gefülltes Gesims*

BOLOGNA [1-5-7] chf 26.-

Fiordilatte, mortadella, crema di pistacchi e mozzarella di bufala Campana

Fiordilatte, Mortadella, Pistaziencreme und Büffelmozzarella aus Kampanien

PIZZA DEL CONTADINO (CALZONE CON SCAROLE) [1-7] chf 26.-

Scarole, provola di Bufala, olive nere e parmigiano

Eskariol, Büffel-Provola, schwarze Oliven und Parmesan

ZUCCHINE [1-7] chf 26.-

Fiordilatte, chips di zucchini, provola, salsiccia e parmigiano

Fiordilatte, Zucchinichips, Provola, Wurst und Parmesan

RIPIENO NAPOLETANO (CALZONE) [1-7] chf 26.-

Fiordilatte, ricotta, salame, pepe e ombra di pomodoro in superficie

Fiordilatte, Ricotta, Salami, Pfeffer und ein Hauch Tomate auf der Oberfläche

PIZZA FRITTA NAPOLETANA [1-7] chf 26.-

Fiordilatte, ricotta, salame napoletano e pepe nero

Fiordilatte, Ricotta, Neapolitanische Salami und schwarzer Pfeffer

Impasto 100% integrale chf 3.-

L'aggiunta di ulteriori ingredienti comporta un aumento.. da chf 2.- a chf 5.-

Divisione in 2 piatti chf 3.-

100% Ganzer ganzer teig chf 3.-

Die hinzufügung weiterer zutaten erhöht eine erhöhung von chf 2.- auf chf 5.-

Aufteilung in 2 gerichte chf 3.-

Bevande / Getränke

CAFFETTERIA

Espresso liscio	CHF 2.50
Espresso macchiato	CHF 2.70
Espresso creme	CHF 3.00
Espresso decaffeinato	CHF 2.80
Tazza grande decaffeinato	CHF 3.80
Ginseng piccolo	CHF 3.20
Ginseng grande	CHF 4.20
Orzo piccolo	CHF 3.00
Orzo grande	CHF 4.00
Cappuccino	CHF 5.00
Mini cappuccino	CHF 3.50
Caffè doppio	CHF 5.00
Tazza grande	CHF 3.80
Tazza grande creme / latte	CHF 4.00
Caffè latte	CHF 4.00
Latte macchiato	CHF 5.00
Latte 2 dl	CHF 2.50
Corretto grappa	CHF 3.60
Corretto cognac	CHF 3.60
Corretto sambuca	CHF 4.00
Corretto vecchia	CHF 4.00
Corretto bayles	CHF 4.00
Corretto speciale	CHF 4.00
Thè diversi	CHF 3.50
Thè latte / creme	CHF 3.70

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 2dl	CHF 2.00
Sciroppo 2dl	CHF 2.00
Acqua naturale 5dl	CHF 5.00
Acqua frizzante 5dl	CHF 5.00
Acqua naturale 1lt	CHF 9.00
Acqua frizzante 1lt	CHF 9.00
San bitter bianco / rosso	CHF 5.00
Crodino	CHF 5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	CHF 4.50
Coca cola / Coca zero 33cl	CHF 5.00
Fanta 33cl	CHF 5.00
Gazzosa mandarino / limone 35cl	CHF 5.00
The freddo limone / pesca 3dl	CHF 4.50
Apfelshorle / most 33cl	CHF 5.00
Rivella blu / rossa 33cl	CHF 5.00
Birra senza alcol 33cl	CHF 6.00
Succo di frutta 25cl	CHF 5.00

BEVANDE ALCOLICHE

Birrino / birrino panachè 0,2l	CHF 3.50
Birra / birra panachè 0,3l	CHF 4.50
Birrone / birrone panachè 0,5l	CHF 6.50
Weizenbeer 50cl	CHF 7.50
Birra rossa 33cl	CHF 7.00
Birra ambrata 33cl	CHF 7.00
Aperol spritz / Campari spritz	CHF 9.50
Campari bitter	CHF 6.00
Campari soda	CHF 6.00
Campari orange	CHF 11.00
Martini bianco 0,4cl	CHF 6.50
Martini rosso 0,4cl	CHF 6.50
Amaretto Disaronno 0,4cl	CHF 6.50
Amaro del Capo 0,4cl	CHF 6.50
Amaro Lucano 0,4cl	CHF 6.50
Appenzeller 0,4cl	CHF 6.50
Averna 0,4cl	CHF 6.50
Baileys 0,4cl	CHF 6.50
Braulio 0,4cl	CHF 6.50
Cynar 0,4cl	CHF 6.50
Fernet 0,4cl	CHF 6.50
Jagermeister 0,4cl	CHF 6.50
Montenegro 0,4cl	CHF 6.50
Pastis 0,4cl	CHF 6.50
Ramazotti 0,4cl	CHF 6.50
Sambuca 0,4cl	CHF 6.50
Limoncello 0,2cl	CHF 5.50
Meloncello 0,2cl	CHF 5.50
Nocino 0,2cl	CHF 5.50
Williammine 0,2cl	CHF 5.50
Vecchia Romagna 0,2cl	CHF 5.50
Grappa bianca 0,2cl	CHF 8.00
Grappa barrique 0,2cl	CHF 12.00
Grappa speciale 0,2cl	CHF 14.00
Wodka belvedere 0,4cl	CHF 14.00
Jack Daniel's 0,4cl	CHF 14.00
Passito di Pantelleria (Ben Ryé) 0,5cl	CHF 12.00
Armagnac del '76 0,2cl	CHF 21.00

Varietà di scotch whisky invecchiati
0,4cl da CHF 18.00 a CHF 28.00

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

Legenda

- [1] Cereali | *Glutine*
- [2] Crostacei | *Krebstiere*
- [3] Uova | *Eier*
- [4] Pesce | *Fische*
- [5] Arachidi | *Erdnüsse*
- [6] Soia | *Sojabohnen*
- [7] Latte, lattosio | *Milch, Laktose*
- [8] Frutta a guscio, noci | *Hartschalen-obst, Nüsse*
- [9] Sedano | *Sellerie*
- [10] Senape | *Senf*
- [11] Sesamo | *Sesamesamen*
- [12] Anid. solfor., solfiti | *Schwefeldioxid, Sulfite*
- [13] Lupini | *Lupinen*
- [14] Molluschi | *Weichtiere*



© ristoranteilbaroneascona

f ristoranteilbaroneascona