



—

Ù
N
E
M

Tutti i prezzi in CHF - IVA 8.1% inclusa
alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MWST

Gentili Ospiti,

Benvenuti al Barone!

Scoprite il nostro nuovo menù ricco di deliziosi piatti, preparati con ingredienti di alta qualità e una passione autentica per la cucina a cura del nostro Chef Rui Da Costa, con esperienza ventennale sulle migliori piazze del Ticino.

Celebra i sapori mediterranei, o lasciati ispirare dalle proposte gastronomiche locali con selezione e focus sulle nostre carni pregiate Svizzere.

Il nostro staff si impegna costantemente ad offrirvi un'esperienza culinaria unica attraverso un'attenta ricerca delle materie prime, oltre ad un sublime abbinamento dei vini dalla nostra cantina.

Per finire, motivo di forte orgoglio e successo è la nostra amatissima pizza napoletana: il nostro ristorante offre un impasto contemporaneo, lievitato 48h e cotto in forno a legna per un'impeccabile qualità.

Lasciatevi trasportare dal vs palato e provate i nostri gusti speciali.

Speriamo che possiate gradire ogni piccolo gesto del personale di sala e vi auguriamo un'ottima permanenza qui al Barone.

Francesco&Elisabetta

& Staff

Liebe Gäste, willkommen im Il Barone!

Entdecken Sie unsere neue Speisekarte mit köstlichen Gerichten, zubereitet mit hochwertigen Zutaten und einer authentischen Leidenschaft für die Küche von unserem Küchenchef Rui Da Costa, mit zwanzig Jahren Erfahrung auf den besten Plätzen des Tessins. Feiern Sie die mediterranen Aromen oder lassen Sie sich von den lokalen gastronomischen Vorschlägen inspirieren, mit einer Auswahl und einem Schwerpunkt auf unserem feinen Schweizer Fleisch. Unser Personal ist ständig bemüht, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, durch eine sorgfältige Suche nach Rohstoffen, sowie eine erhabene Kombination von Weinen aus unserem Keller.

Eine Quelle des Stolzes und des Erfolges ist schließlich unsere beliebte neapolitanische Pizza: Unser Restaurant bietet einen modernen Teig, der 48 Stunden lang gesäuert und in einem Holzofen gebacken wird, um eine tadellose Qualität zu gewährleisten.

Lassen Sie Ihren Gaumen mitreißen und probieren Sie unsere besonderen Geschmacksrichtungen. Wir hoffen, dass Sie jede kleine Geste des Servicepersonals genießen und wünschen Ihnen einen ausgezeichneten Aufenthalt im Il Barone.

Francesco&Elisabetta

und Staff

Antipasti / Vorspeisen

Bruschette al pomodoro e basilico (2 pz) [1] 12 <i>Bruschetta mit Tomaten und Basilikum</i>
Caprese con pesto di basilico [7] 18 <i>Caprese-Salat (Tomaten und Mozzarella) mit Basilikum-Pesto</i>
Crudo di Parma 18 mesi con gnocco fritto [1] 20 <i>Rohschinken aus Parma (18 Monaten) mit frittiertem Hefegebäck</i>
Tagliere di salumi, formaggi e mostarda [7-8-10] 24 <i>Aufschnittplatte, Käse und Mostarda</i>
Tartare di manzo (120 g) [1-4-10] 28 <i>Rindstartar (120 g.)</i>
Pepata di cozze alla marinara o in guazzetto [1-14] 28 <i>Miesmuscheln in Tomatentunke oder ohne Weisswein und Perperoncino (tomaten marinara oder guazzetto)</i>
Tentacolo di polpo grigliato alla paprika, su hummus di ceci al rosmarino .. [1-14] 29 <i>Tentakel von gegrilltem Kraken mit Paprika, auf Hummus von Kichererbsen mit Rosmarin</i>
Tartare cheesecake al salmone con base di tarallo napoletano e Philadelphia al lime [1-4-7] 30 <i>Lachs-Tartare Käsekuchen mit neapolitanischem Tarallo und Philadelphia an der Lime</i>



Insalate / Salate

Insalata verde 10 <i>Grüner Salat</i>
Insalata mista 14 <i>Gemischter Salat</i>
Mimosa con formentino, uovo, speck e crostini di pane [1-3] 18 <i>Nusslisalat mit Ei, Speck und Croutons</i>

Zuppe / Suppen

Vellutata o zuppa secondo stagione e disponibilità da 20 <i>Cremesuppe oder Suppe je nach Saison und Verfügbarkeit</i>
--

Primi / Erster Gang

Schiaffoni alla napoletana paccheri di Gragnano in crema di pomodoro e ricotta, con pesto di basilico [1-3-7] 26
<i>Packer aus Gragnano mit Tomatencreme und Ricotta,</i> <i>mit Basilikum-Pesto</i>
Fagotti di pasta fresca con farcia di ricotta e pere e fonduta di gorgonzola [1-3-7-8] 28
<i>Frische Teigwaren mit Ricotta-Füllung und Birnen</i> <i>und Gorgonzola-Fondue</i>
Risotto alla zucca con luganighetta ticinese, ed emulsione al lampone [7] 28
<i>Kürbisrisotto mit Tessiner Luganighetta und Himbeeremulsion</i>
Risotto alla zucca ed emulsione al lampone 26
<i>Kürbisrisotto mit Himbeeremulsion</i>
Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci [1-2] 28
<i>Gragnano-Spaghetti mit Venusmuscheln</i>
Linguine di Gragnano ai frutti di mare [1-4-2] 30
<i>Gragnano-Linguine mit Meeresfrüchten</i>



Secondi di carne / Fleischgerichte als Hauptgang

Cordon bleu di maiale* (300 gr) [1-3]	43
<i>Cordon Bleu mit Schweinefleisch (300 gr)</i>	
Orecchia di elefante di vitello alla milanese* (300 gr) [1-3]	50
<i>Kalbsschnitzel Elefantenoehr nach Mailänder Art</i>	
Ossobuco di vitello alla Ticinese con risotto allo zafferano [1-9]	46
<i>Kalbs-Ossobuco nach Tessiner Art mit Safranrisotto</i>	
Maxi tartare di manzo (220 gr) [1-7-10]	45
<i>Maxi Rindstartar (220 gr)</i>	
Tagliata di Manzo e Cafè de Paris*	44
<i>Tagliata di Manzo (Geschnittenes Rindfleisch) und Cafè de Paris</i>	
Filetto di Manzo* (220 gr)	46
<i>Rinderfilet (220 gr)</i>	
Filetto di Toro* (220 gr)	50
<i>Stierfilet (220 gr)</i>	
Chateaubriand (ca. 500 gr) servito con salsa bernese, [3-7]	52
con 2 contorni inclusi, minimo 2 persone	
<i>Chateaubriand (etwa 500 gr) serviert mit Berner Sauce, mit zwei Beilagen inbegriffen, mindestens 2 Personen</i>	
Fiorentina, con 2 contorni a scelta inclusi <i>mit zwei Beilagen Ihrer Wahl inbegriffen (circa/etwa 1 Kg)</i>	110
Tomahawk Irlandese con 2 contorni a scelta inclusi (circa 1 Kg)	115
<i>Irischer Tomahawk mit zwei Beilagen Ihrer Wahl inbegriffen (etwa 1 Kg)</i>	

per pezzature maggiori: da 10 a 14 CHF all'etto
für grössere Stücke: von 10 bis 14 CHF pro 100 g



* 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

Secondo contorno extra / Zweite Extra-Beilage 5

Contorni extra / Extra Beilagen

Risotto allo zafferano [7] 8

Safranrisotto

Risotto alla parmigiana [7] 7

Risotto mit Parmesan

Secondi di pesce / Fischgerichte als Hauptgang

Gamberoni Argentini alla griglia o alla Provenzale* [2-4] 44	
<i>Gegrillte oder provenzalische argentinische Garnelen</i>	
Gran fritto misto con salsa tartara e patatine fritte [1-2-4-7-14] 45	
<i>Gemischtes frittierter Fisch mit Tartar Sauce und Pommes frites</i>	
Tataki di tonno scottato in crosta di sesamo* [1-4-6-11] 46	
<i>Gegrilltes Thunfischfilet in Sesamkruste</i>	
Filetto di salmone alla griglia* [4] 43	
<i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	
Grigliata di mare mista con 2 contorni a scelta [2-4-14] 62 p.p.	
<i>(filetto di salmone, trancio di tonno, gamberoni, tentacoli di polpo)</i>	
<i>min. 2 persone</i>	
<i>Gemischte Meeresfrüchte vom Grill, mit zwei Beilagen Ihrer Wahl inbegriffen</i>	
<i>(Lachsfilet, Thunfischsteak, Riesengarnelen, Tintenfischtentakel)</i>	
<i>mind. 2 Personen</i>	



*Contorno a scelta incluso
*Inklusive Beilage nach Wahl

Riso al burro [7]
Butterreis

Patatine fritte
Pommes frites

Verdure grigliate
Gegrilltes Gemüse

Patate al forno
Ofenkartoffeln

Secondo contorno extra / Zweite Extra-Beilage 5

Contorni extra / Extra Beilagen

Risotto allo zafferano [7] 8	
<i>Safranrisotto</i>	
Risotto alla parmigiana [7] 7	
<i>Risotto mit Parmesan</i>	

Le nostre pizze / Unsere pizzas

Martedì e mercoledì solo a cena,
da giovedì a domenica, pranzo e cena

Dienstag und Mittwoch nur Abendessen,
Donnerstag bis Sonntag, Mittag- und Abendessen



MARINARA	[1-6-10]	16
Pomodoro, aglio, origano, olio evo e basilico <i>Tomate, Knoblauch, Oregano, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
MARGHERITA	[1-7-6-10]	19
Pomodoro, fiordilatte, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
MARGHERITA PROVOLA E PEPE	[1-6-7-10]	20
Pomodoro, provola, parmigiano, pepe, olio evo e basilico <i>Tomate, Provola, Parmesan, Pfeffer, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
BUFALINA	[1-6-7-10]	22
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
DIAVOLA	[1-6-7-10]	22
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, pikante Salami, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
NAPOLI	[1-4-6-7-10]	24
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere, origano, olio evo e basilico <i>Tomaten, Fiordilatte-Käse, Anchovis, Kapern, schwarze Oliven, Oregano, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
PROSCIUTTO	[1-6-7-10]	22
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, gekochter Schinken, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
PROSCIUTTO E MASCARPONE	[1-6-7-10]	23
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, mascarpone, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, gekochter Schinken, Mascarpone, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
PROSCIUTTO E FUNGHI	[1-6-7-10]	25
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignons, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, gekochter Schinken, Champignons, Pilze, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
QUATTRO STAGIONI	[1-6-7-10]	26
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, carciofi, funghi, olive nere, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, Schinken, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		

TONNO E CIPOLLE	[1-4-6-7-10]	25
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, Thunfisch, Zwiebeln, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
VEGETARIANA (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	26
Fiordilatte, zucchine, melanzane, carciofi, parmigiano, olio evo e basilico <i>Fiordilatte, zucchini, Auberginen, Artischocken, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
CALZONE	[1-6-7-10]	25
Pomodoro, fiordilatte, funghi e prosciutto cotto <i>Tomate, Fiordilatte, Champignons und gekochter Schinken</i>		
CALZONE NAPOLETANO	[1-6-7-10]	26
Pomodoro, fiordilatte, ricotta, prosciutto o salame, pepe, parmigiano, olio evo e basilico <i>Tomate, Fiordilatte, Ricotta, Schinken oder Salami, Pfeffer, Parmesan, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
CARPACCIO	[1-6-7-10]	28
Pomodoro, fiordilatte, carpaccio di manzo, rucola, olio evo e scaglie di grana <i>Tomate, Fiordilatte, Carpaccio vom Rind, Rucola, extra natives Olivenöl und Parmesanflocken</i>		
SALSICCIA E FRIARIELLI (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	26
Provola, salsiccia, friarielli, parmigiano, olio evo e basilico <i>Provola-Käse, Wurst, Friarielli, Parmesankäse, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
CRUDO, MASCARPONE E RUCOLA	[1-6-7-10]	26
Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, olio evo, mascarpone e rucola <i>Tomate, Fiordilatte, 18-Monats-Parma-Crudo, extra natives Olivenöl, Mascarpone und Rucola</i>		
PARMA (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	28
Fiordilatte, filetto di pomodoro, rucola, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana, olio evo e basilico <i>Fiordilatte, Tomatenfilet, Rucola, 18-Monats-Parmaschinken, Parmesanflocken, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
VALTELLINA	[1-6-7-10]	28
Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, olio evo e scaglie di grana <i>Tomate, Fiordilatte, Bresaola, Rucola, extra natives Olivenöl und Parmesanflocken</i>		
BOLOGNA (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	28
Fiordilatte, mortadella IGP, burrata pugliese, granella di pistacchio, olio evo, basilico <i>Fiordilatte, Mortadella IGP, Burrata pugliese, Pistazienkorn, extra natives Olivenöl, Basilikum</i>		

L'aggiunta di ulteriori ingredienti comporta un aumento	da 2 a 6
Divisione in 2 piatti	3
Pizza Mini	-2
<i>Die hinzufügung weiterer zutaten erhöht eine erhöhung</i>	<i>von 2 auf 6</i>
<i>Aufteilung in 2 gerichte</i>	<i>3</i>
<i>Mini Pizza</i>	<i>-2</i>

LE GOURMET

FRESCA (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	26
Filetto di pomodoro, mozzarella di bufala Campana, olio evo e rucola <i>Tomatenfilet, Mozzarella di Bufala Campana, extra natives Olivenöl und Rucola</i>		
REGINA	[1-6-7-10]	28
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana, parmigiano, olio evo, basilico e cornicione ripieno di ricotta <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmesankäse, extra natives Olivenöl, Basilikum und mit Ricotta gefüllte Gesims</i>		
PIZZA FRITTA NAPOLETANA	[1-7]	28
Fiordilatte, ricotta, salame napoletano o prosciutto e pepe nero <i>Fiordilatte, Ricotta, Neapolitanische Salami oder Schinken und schwarzer Pfeffer</i>		
GORGONZOLA 2.0 (Bianca/Weiss)	[1-5-6-7-10]	28
Fiordilatte, gorgonzola, rucola, noci e miele del Ticino <i>Fiordilatte, Gorgonzola, Rucola, Walnüsse und Tessiner-Honig</i>		
QUATTRO FORMAGGI 2.0 (Bianca/Weiss)	[1-5-6-7-8-10]	28
Provola, gorgonzola, fiordilatte, parmigiano, marmellata di cipolle, olio evo e basilico <i>Provola, Gorgonzola, Fiordilatte, Parmesan, Zwiebelmarmelade, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		
NAPOLI 2.0 (Bianca/Weiss)	[1-4-6-7-10]	28
Focaccia, filetto di pomodoro, burrata pugliese, olive taggiasche, acciughe e origano <i>Focaccia, Tomatenfilet, Burrata pugliese, Taggiasche-Oliven, Sardellen und Oregano</i>		
CARPACCIO 2.0 (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	29
Focaccia, misticanza, burrata pugliese, carpaccio di manzo, pomodorini secchi e olio evo <i>Focaccia, Misticanza, Burrata Pugliese, Carpaccio vom Rind, getrocknete Tomaten und extra natives Olivenöl</i>		
CALZONE SPECIAL (Bianca/Weiss)	[1-6-7-10]	26
Provola, salsiccia, friarielli, parmigiano e basilico <i>Provola, Wurst, Friarielli, Parmesankäse und Basilikum</i>		
TERRONA (Bianca/Weiss)	[1-3-6-7-8-10]	29
Provola, salsiccia, patate al forno, fonduta di parmigiano e basilico <i>Provola-Käse, Wurst, gebackene Kartoffeln, Parmesanfondue und Basilikum</i>		
GOLOSA	[1-3-6-7-8-10]	30
Crema di zucca, provola, salsiccia, fonduta di parmigiano, olio evo e basilico <i>Kürbiscreme, Provola-Käse, Wurst, Parmesan-Fondue, extra natives Olivenöl und Basilikum</i>		



Bevande / Getränke

CAFFETTERIA

Espresso liscio	3.00
Espresso macchiato	3.20
Espresso creme	3.30
Espresso decaffeinato	3.00
Corretto grappa	4.00
Corretto cognac	4.00
Corretto sambuca	4.50
Corretto vecchia	4.50
Corretto bayles	4.50
Corretto speciale	4.50
Tazza grande	4.50
Tazza grande creme / latte	4.80
Tazza grande decaffeinato	4.50
Cappuccino	5.00
Mini cappuccino	3.50
Caffè doppio	5.50
Caffè latte	5.00
Ginseng piccolo	3.50
Ginseng grande	4.50
Latte macchiato	6.00
Latte 3 dl	3.50
Thè diversi Twings	4.50
Thè latte / creme	4.00

BEVANDE ANALCOLICHE

Sciroppo 2dl	2.50
San Benedetto naturale 33cl.	5.00
San Benedetto frizzante 33 cl.	5.00
San Benedetto naturale 65cl.	8.00
San Benedetto frizzante 65 cl.	8.00
San bitter bianco / rosso	5.00
Crodino	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon ...	5.00
Coca cola / Coca zero 33cl	5.00
Fanta 33cl	5.00
Gazzosa mandarino / limone 35cl ...	5.50
The freddo limone / pesca 3dl	5.00
Apfelshorle / most 33cl	5.00
Rivella blu / rossa 33cl	5.00
Birra senza alcol 33cl	6.00
Succo di frutta 25cl	5.00

BEVANDE ALCOLICHE

Birrino / birrino panachè 0.2 l	4.00
Birra / birra panachè 0.3 l	5.00
Birrone / birrone panachè 0.5 l	7.00
Weizenbeer 50cl	8.00
Birra ambrata 33cl	7.50
Aperol spritz / Campari spritz	10.00
Limoncello spritz	11.00
Campari bitter	6.00
Campari soda	6.00
Campari orange	11.00
Martini bianco 0.4cl	7.00
Martini rosso 0,4cl	7.00
Amaretto Disaronno 0,4cl	7.00
Amaro del Capo 0,4cl	7.00
Amaro Lucano 0,4cl	7.00
Appenzeller 0,4cl	7.00
Averna 0,4cl	7.00
Baileys 0,4cl	7.00
Braulio 0,4cl	7.00
Cynar 0,4cl	7.00
Fernet 0,4cl	7.00
Jagermeister 0.4cl	7.00
Montenegro 0,4cl	7.00
Pastis 0,4cl	7.00
Ramazotti 0,4cl	7.00
Sambuca 0,4cl	7.00
Limoncello 0,2cl	6.00
Meloncello 0,2cl	6.00
Nocino 0,2cl	6.00
Williammine 0,2cl	5.50
Vecchia Romagna 0.2cl	5.50
Grappa bianca 0,2cl	8.00
Grappa barrique 0,2cl	12.00
Grappa speciale 0,2cl	14.00
Wodka belvedere 0,4cl	14.00
Jack Daniel's 0,4cl	14.00
Armagnac del '76 0,2cl	21.00

COCKTAIL

Negroni/Negroni sbagliato	15.00
Americano	15.00
Mojito	18.00
Gin tonic/lemon	da 18.00 a 22.00
Cocktail vari	da 15.00 a 28.00

Varietà di scotch whisky invecchiati

0,4cl	da 18.00 a 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