

**Sapori genuini e piaceri conviviali**  
*Köstliche und gesellige Genüsse*



## Perbacco!

“Perbacco”, l’esclamazione che viene usata per esprimere stupore e meraviglia, è alla base sia dell’idea progettuale del Ristorante sia della scelta accurata e minuziosa delle proposte gastronomiche ed enologiche.

Tutto nasce dall’idea della “vite”, colei che è iniziatrice della produzione del vino. I vecchi pali, che un tempo sorreggevano i filari dei vigneti, riscaldati dal sole, è la visione che ha ispirato la scelta cromatica del ristorante e anche i materiali che, riadattati con tecniche apposite, sono stati utilizzati per l’arredamento interno, come si può notare dal bancone e dalle boiserie, che hanno preso vita dal legno dei vecchi legni dismessi.

Le pareti tinteggiate di color vinaccia con l’effetto lucido-opaco, vogliono rievocare il colore del mosto dell’uva nel periodo autunnale, creando così un’atmosfera calda ed accogliente.

**Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti al Perbacco.**

“Perbacco”, der Ausruf, der Staunen und Verwunderung ausdrückt, ist die Grundlage sowohl für die Gestaltungsidee des Restaurants als auch für die sorgfältige Auswahl des gastronomischen und önologischen Angebotes.

Alles kommt von der “Rebe”, sie ist die Voraussetzung der Weinproduktion. Die alten Pfähle, die einst die Weinreben trugen, sind die Vision, welche die Farbwahl des Restaurants inspiriert hat. Auch die Materialien, die mit speziellen Techniken verarbeitet und für die Inneneinrichtung verwendet wurden, wie man es an der Theke und den Holzarbeiten sehen kann, sind aus altem Holz zu neuem Leben erweckt worden.

Die mit Matt-Glanz-Effekt gestrichenen Wände wollen die Farbe des herbstlichen Traubenmostes hervorrufen und eine warme und einladende Atmosphäre schaffen.

**Wir wünschen Ihnen gesellige Momente im Perbacco.**

## Da stuzzicare e condividere

### Köstlichkeiten zum Teilen

✓ <b>Sfiziose bruschette al pomodoro</b> (2 pezzi) <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten (2 Stück)</i>	9.00
✓ <b>Focaccia naturale al rosmarino</b> <i>Focaccia mit Rosmarin</i>	11.00
<b>Focaccia al lardo</b> <i>Focaccia mit Speck</i>	13.00
<b>Focaccia al prosciutto crudo San Daniele</b> (18 mesi) <i>Focaccia mit Rohschinken San Daniele (18 Monate)</i>	19.00
<b>Tagliere del contadino</b> con salumi e formaggi <i>Bauernbrett mit Aufschnitt und Käse</i>	1/2 Pers. 26.50 3/4 Pers. 42.00

## Antipasti e insalate

### Vorspeisen und Salate

✓ <b>Insalata verde dal buffet</b> - <i>Grüner Salat vom Buffet</i> - a porzione - <i>pro Portion</i>	9.00
✓ <b>Insalata mista dal buffet</b> - <i>Gemischter Salat vom Buffet</i> - a porzione - <i>pro Portion</i>	12.00
<b>Branzino marinato</b> , gel al mango e limone fermentato piccante, pickles di cipolle al lampone <i>Marinierter Wolfsbarsch, Gel aus Mango und scharf fermentierter Zitrone, Himbeer-Zwiebel-Pickles</i>	24.50
<b>Tartare di avocado e barbabietole</b> con pane toast <i>Avocado-Rote-Bete-Tartar mit Toastbrot</i>	22.50
<b>Insalata di polpo tiepido</b> con pomodori, sedano, patate, olive taggiasche, aglio e prezzemolo <i>Lauwarmer Oktopussalat mit Tomaten, Stangensellerie, Kartoffeln, Taggisca Oliven, Knoblauch und Petersilie</i>	28.50
<b>Battuta di filetto di manzo alla Piemontese al coltello</b> con pane toast e burro <i>Piemontesisches handgeschnittenes rohes Rindsfilet mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt, Toast und Butter</i>	100 g 26.00 180 g 38.00
<b>Tartare di filetto di manzo al coltello</b> con pane toast e burro <i>Rindsfilet-Tartar handgeschnitten, Toast und Butter</i>	120 g 27.00 200 g 39.50

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*



## Zuppe Suppen

- ✓ **Minestrone alla ticinese** con verdure fresche, preparato secondo un'antica ricetta 12.50  
*Minestrone "Tessiner Art" mit frischem Gemüse, nach einem überlieferten Rezept*

## Paste e risotti Teigwaren und Risotti

- |  | 1/2   | 1/1             |
|--|-------|-----------------|
| ✓ <b>Caserecce al pesto rosso</b> di pomodori secchi e ricotta vegana con mandorle tostate<br><i>Caserecce mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten und veganem Ricotta mit gerösteten Mandeln</i> | 19.50 | 24.50           |
| <b>Casoncelli alla bergamasca</b> al burro e salvia e pancetta croccante<br><i>Casoncelli alla Bergamasca mit Butter, Salbei und knusprigem Speck</i>  | 20.50 | 25.50           |
| ✓ <b>Tagliatelle al ragù vegano</b><br><i>Tagliatelle mit veganem Ragù</i>   | 19.50 | 24.50           |
| <b>Tagliolini ai gamberi</b> con olive taggiasche, pomodori datterini e rucola<br><i>Tagliolini mit Garnelen, Taggiasca Oliven, Datterini-Tomaten und Rucola</i>                                   | 23.50 | 28.00           |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci</b><br><i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>   | 22.50 | 26.50           |
| <b>Risotto al Merlot e luganighetta</b><br><i>Risotto mit Merlot und Luganighetta</i>  | 19.50 | 25.00           |
| ✓ <b>Risotto allo zafferano</b><br><i>Safran-Risotto</i><br>Con funghi porcini / <i>Mit Steinpilzen</i>  | 18.50 | 24.00<br>+ 6.00 |

### Perbacco!

<b>Lumache sgusciate e gratinate "Perbacco"</b>	6 pz/Stk	13.00
<i>Gratinierte Weinbergschnecken "Perbacco"</i>	12 pz/Stk	19.50

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*



## Pesce e crostacei *Fisch und Krustentiere*

<b>Filettini di persico croccanti</b> con patate fritte e salsa tartara <i>Knusprige Barschfilets mit Pommes Frites und Tartarsauce</i>	36.50
<b>Salmone al curry giallo</b> con riso profumato e verdure 🌶️ <i>Lachs an gelbem Curry mit Duftreis und Gemüse</i>	37.00
<b>Code di gamberi</b> con riso saltato allo zafferano, bisque, salicornia e arance <i>Garnelenschwänze mit sautiertem Safranreis, Bisque, Queller und Orangen</i>	42.00
<b>Tataki di tonno al sesamo</b> con zucchine, datterini confit, hummus di cannellini al wasabi, crema di peperoni bruciati e terra di olive taggiasche <i>Thunfisch-Tataki mit Sesam, Zucchini, Datteltomaten-Confit, Cannellini-Bohnen-Wasabi-Hummus, gerösteter Paprikacreme und Taggiasca-Olivenpaste</i>	39.50

## Provenienze dei nostri prodotti *Herkunftsländer unserer Produkte*

Agnello: Nuova Zelanda  
Luganighetta: Svizzera  
Maiale: Svizzera  
Manzo: Svizzera, Australia  
Pollo: Svizzera, Italia, Polonia  
Salumi: Svizzera, Italia  
Vitello: Svizzera  
Lumache: Indonesia

Branzino: Croazia  
Gamberi\*: Indo-Pacífico  
Persico: Svizzera  
Polpo: Atlantico centro-orientale  
Salmone: Norvegia, Scozia  
Tonno: Pacifico centro-occidentale  
Vongole: Italia  
\* Prodotti surgelati

Lamm: Neuseeland  
Luganighetta: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Rind: Schweiz, Australien  
Huhn: Schweiz, Italien, Polen  
Aufschnitt: Schweiz, Italien  
Kalb: Schweiz  
Schnecken: Indonesien

Seebarsch: Kroatien  
Krevetten\*: Indopazifik  
Egli/Barsch: Schweiz  
Oktopus: Mittlerer Ostatlantik  
Lachs: Norwegen, Schottland  
Thunfisch: Westlicher Zentralpazifik  
Muscheln: Italien  
\* Tiefkühlprodukte

## Intolleranze alimentari *Nahrungsmittelintoleranz*

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure. La informiamo volentieri.  
*Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach.*  
*Wir informieren Sie gerne.*

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

🌶️ Piccante - *Scharf*

🌶️🌶️ Molto piccante - *Sehr scharf*

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa - *Alle Preise in CHF - MwSt inklusive.*



## Secondi piatti

### Hauptspeisen

<b>Pollo al curry rosso</b> con riso profumato e verdure 🍴🍴 <i>Poulet an rotem Curry mit Duftreis und Gemüse</i>		34.50
<b>Puntine di maiale marinate</b> , salsa barbecue e patate fritte <i>Marienerte Schweinerippchen, Barbecuesauce und Pommes Frites</i>	ca 450 g	36.00
<b>Ossobuco di vitello</b> con risotto allo zafferano <i>Kalbsossobuco mit Safranrisotto</i>	ca 300 g	39.50
<b>Carré d'agnello al miele di castagno ticinese ed erbe aromatiche</b> , patate al rosmarino e spinacino fresco <i>Lammkarree mit Tessinerhonig und Kräutern, Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat</i>	ca 250 g	44.50
<b>Ribeye frollato all'osso alla piastra</b> con patate al rosmarino e spinacino fresco <i>Ribeye-Steak mit Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat</i>	ca 320 g	45.00
<b>Filetto di manzo "Café de Paris"</b> con patate fritte e spinacino fresco <i>Rindsfilet "Café de Paris" mit Pommes Frites und frischem Spinat</i>	ca 220 g	49.00
✓ <b>Burger di legumi, funghi e quinoa</b> , con cipolla caramellata, pomodori secchi, cavolo marinato e patatine fritte <i>Hülsenfrüchte-, Pilz- und Quinoa-Burger, mit karamellisierter Zwiebel, getrockneten Tomaten, mariniertem Kohl und Pommes frites</i>		25.50

## Pizze - Le Bianche

### Die Weissen

✓ <b>Vegana</b> - Crema di anacardi e pomodori secchi, pomodori datterini, champignons e basilico <i>Cashew-Creme und sonnengetrocknete Tomaten, Datteltomaten, Champignons und Basilikum</i>	21.50
✓ <b>Fiore</b> - Fior di latte, ricotta, pomodorini cherry, rucola <i>Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, Cherry-Tomaten, Rauke</i>	19.50
✓ <b>Quattro formaggi</b> - Fior di latte, Zola, Scamorza, Parmigiano Reggiano <i>Fior di Latte Mozzarella, Zola, Scamorza-Käse, Parmesan</i>	22.00
✓ <b>Williams</b> - Fior di latte, Brie, noci, pere e mostarda di fichi <i>Fior di Latte Mozzarella, Brie, Walnüsse, Birnen und Feigensenf</i>	23.50
<b>Salsiccia e friarielli</b> - Fior di latte, salsiccia e friarielli <i>Fior di Latte Mozzarella, Salsicciawurst und Rübstiel</i>	24.50



## Pizze - Le Rosse

### Die Roten

✓	<b>Marinara</b> - Pomodoro, aglio, origano e basilico <i>Tomate, Knoblauch, Oregano und Basilikum</i>	14.50
✓	<b>Margherita</b> - Pomodoro, fior di latte e basilico <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	16.00
	<b>Napoli</b> - Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	17.50
✓	<b>Melanzane e scamorza</b> - Pomodoro, melanzane e scamorza affumicata <i>Tomate, Auberginen und geräucherter Scamorza Käse</i>	21.50
	<b>Diavola</b> - Pomodoro, fior di latte, salame piccante 🌶️ <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	19.50
	<b>Prosciutto</b> - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	22.50
	<b>Siciliana</b> - Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, acciughe, capperi <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Taggiasca Oliven, Sardellen, Kapern</i>	19.50
	<b>Quattro Stagioni</b> - Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, prosciutto cotto, champignons, carciofi <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Taggiasca Oliven, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken</i>	23.50
	<b>Prosciutto e funghi</b> - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	23.50
✓	<b>Verdure</b> - Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e champignons <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons</i>	20.50
	<b>Tonno e cipolle</b> - Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	21.50
	<b>Gorgonzola e speck</b> - Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Speck</i>	24.50

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

🌶️ Piccante - *Scharf*

🌶️🌶️ Molto piccante - *Sehr scharf*

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa - *Alle Preise in CHF - MwSt inklusive.*



### Qual è il segreto delle nostre pizze?

Innanzitutto l'impasto delle nostre pizze viene realizzato con ingredienti selezionati di prima qualità e 10% di farina integrale per arricchirlo di fibre e valori nutrizionali.

Segue poi una lievitazione naturale lenta di oltre 48 ore, grazie alla quale particolari enzimi scompongono gli elementi complessi in elementi semplici. Questo processo di maturazione rende la pasta molto più leggera e digeribile.

Infine, il forno a legna, nel quale ruotano le pizze, permette una cottura croccante e perfettamente uniforme.

Ecco perché le nostre pizze sono così buone.

## Pizze - Le Rosse

### Die Roten

<b>Americana</b> - Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, peperoni, cipolle, salame piccante 🍴 <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Paprika, Zwiebeln, scharfe Salami</i>	23.00
✓ <b>Bufalina</b> - Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico <i>Tomate, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum</i>	24.50
<b>Perbacco</b> - Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, rucola <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Parmesan-Käse, Rauke</i>	25.00
<b>Tirol</b> - Pomodoro, fior di latte, speck, cipolle, uovo <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i>	23.00
✓ <b>Rustica</b> - Pomodoro, fior di latte, friarielli, peperoni e scaglie di Grana <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Friarielli, Paprika und Grana-Späne</i>	20.50
<b>Calzone</b> - Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignons, carciofi, uovo <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i>	24.50
<b>Scamorza</b> - Pomodoro, fior di latte, zucchini, Scamorza, speck <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Scamorza-Käse, Speck</i>	24.00
<b>Crudo San Daniele e mascarpone</b> - Pomodoro, fior di latte, prosciutto Crudo San Daniele, mascarpone <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Mascarpone-Käse</i>	26.00
<b>Burrata</b> - Pomodoro, fior di latte, rucola, prosciutto crudo San Daniele, burrata <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rauke, Rohschinken San Daniele, Burrata</i>	27.50

Su richiesta possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine - supplemento Sfr. 3.-  
e/o mozzarella senza lattosio. Per le pizze divise e servite su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 2.-

*Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig - Aufpreis Sfr. 3.- und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten. Für geteilte Pizzen, die auf zwei Tellern serviert werden, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 2.-*



### Was ist das Geheimnis unserer Pizzen?

Der Teig unserer Pizzen wird mit ausgewählten Zutaten höchster Qualität und mit 10% Vollkornmehl hergestellt, das ihn mit Ballaststoffen und Nährwerten anreichert.

Es folgt ein langsamer natürlicher Reifungsprozess von 48 Stunden, dank dessen bestimmte Enzyme die komplexen Elemente in einfache zerlegen. Dies macht den Teig viel leichter und bekömmlicher.

Schliesslich der Holzofen, in dem sich die Pizzen drehen, ermöglicht ein knuspriges und ausgewogenes Backen.

Aus all diesen Gründen sind unsere Pizzen so köstlich.

# HOSPITALITY TICINO

The Smart Hotel & Restaurant Group



## La Baia

ristorante & lounge

**Cucina creativa stagionale**

La nostra cucina è un racconto di tradizione e creatività, dove i profumi del Mediterraneo incontrano l'eccellenza del Ticino, in un ambiente luminoso con splendida vista lago.

*Unsere Gerichte erzählt eine Geschichte von Tradition und Kreativität, in der die Düfte des Mittelmeers auf die Exzellenz des Tessins treffen - in einem hellen Ambiente mit herrlichem Seeblick.*



Viale Verbano 25, Locarno-Muralto, Tel. 091 601 18 00



## Mama Mia

Ristorante Pizzeria

**La cucina italiana per passione**

Benvenuti in questo accogliente ambiente affacciato su due splendide terrazze con vista lago. Attraente bancone del pesce, cucina genuina italiana e la pizza come a Napoli.

*Willkommen in diesem einladenden Ambiente und auf den schönen Terrassen mit Seeblick. Attraktive Fischtheke, authentische italienische Küche und Pizza wie in Neapel.*



Viale Verbano 13, Locarno-Muralto, Tel. 091 759 11 22



TRATTORIA PIZZERIA

## Bella Ciao

ASCONA

**Il buongusto all'italiana**

L'atmosfera familiare da Trattoria, una cucina italiana autentica, le ampie vetrate che danno sulla Piazza e il lago, come pure la splendida terrazza, rendono ogni visita un momento di convivialità.

*Die familiäre Atmosphäre der Trattoria, die authentische italienische Küche, die grossen Fenster mit Blick auf die Piazza und den See, sowie die herrliche Terrasse gestalten jeden Besuch zu einem Moment der Geselligkeit.*



Piazza G. Motta 15, Ascona, Tel. 091 601 90 01

