

# À LA CARTE 12.00 - 20.00

Insalata verde di stagione <i>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</i> ●	CHF		8.—
Insalata mista di stagione <i>Gemischter Salat / Salade mêlée / Season mixed salad</i> ●	CHF		9.50
Crema di pomodoro <i>Tomatencremesuppe / Crème de tomates / Tomato soup</i> ●	CHF		9.—
Minestrone ticinese <i>Tessinergemüsesuppe / Minestrone tessinoise / Ticino vegetables soup</i>	CHF		9.50
Pomodoro e mozzarella di bufala ●	CHF	15.—	CHF 19.—
<i>Tomaten und Büffelmozzarella Salat / Salade de tomates et mozzarella de buffle / Tomatoes and buffalo mozzarella</i>			
Prosciutto crudo e melone	CHF	17.—	CHF 21.—
<i>Melone Rohschinken / Jambon cru et melon / Raw ham and melon</i>			
 Piatto ticinese di salumi nostrani (Valle Maggia) <i>Tessinerteller / Assiette tessinoise</i>	CHF		27.—
<i>Dish of Ticino sliced (salami, ham,...)</i>			
Spaghetti aglio, olio e peperoncino / Napoli ●	CHF	12.—	CHF 16.—
Gnocchetti alla ticinese con ricotta, spinaci con/senza pancetta	CHF	18.—	CHF 22.—
<i>Quark, Spinat mit-ohne Speck / Fromage blanc, épinards avec-sans lardons</i>			
<i>Spinach and Quark Gnocchi with-without speck</i>			
Wienerli con patate fritte			CHF 10.—
Chicken Nuggets con patate fritte			CHF 13.50
 Scaloppina di maiale impanata "pane e semi"	CHF	16.—	CHF 26.—
<i>Schweinschnitzel paniert „Brot und Kernen“ / Escalope de porc pané „pain et graines“</i>			
<i>Breaded pork "seed and bread"</i>			
Burger "Vegan" in salsa di soia ●			CHF 21.—
avena, barbabietole, verdure miste e spezie / <i>Hafer, rote Beete, Gemüse, Gewürze / avoine, betterave rouge, légumes et épices / oats, red beete, vegetables and spices</i>			
Hamburger di Fassona "Classico" 140gr con patate fritte			CHF 17.50
pomodoro, insalata, formaggio Gruyère			
Hamburger di Fassona "Mulino" 140gr con patate fritte			CHF 21.—
pomodoro, insalata, formaggio Gruyère, bacon, uovo all'occhio di bue			
 Steak di vitello			CHF 38.—
<i>Kalbsteak / Steak de veau</i>			
Filetto di manzo Black Angus		120 gr	CHF 32.—
		200 gr	CHF 44.50
al pepe della Valle Maggia o burro alle erbe			
<i>Valle Maggia Pfeffer oder mit Kräuterbutter</i>			
<i>Poivre de la Valle Maggia ou beurre aux herbes</i>			
<i>with pepper Valle Maggia or herb butter</i>			
<b>Contorni: insalata fitness, patate fritte, verdura</b>			
<b>Diese Gerichte können Sie mit Salat (Fitness), Pommes Frites und Gemüse erhalten</b>			
<b>Ces plats peuvent être accompagnés de salades (Fitness), pommes frites et légumes</b>			
Filetto di persico ai frutti di capperi con riso e verdura	CHF		32.—
<i>Flussbarsch Filet mit Kapernfrüchte, Reis und Gemüse</i>			
<i>Filets de perches aux câpres avec riz et légumes</i>			
<i>Perch fillet with fruits of caper, rice and vegetables</i>			

vegetariano ●

vegano ●

# MENU RISTORANTE MULINO ASCONA



## Provenienze

Maiale Svizzera                      Affettati Svizzera                      Vitello Svizzera  
Manzo Svizzera/Uruguay/Australia/Italia                      Persico (pescato) Est Europa (reti da traino)



Informazioni per la clientela: In quasi tutti i nostri piatti sono presenti ingredienti allergeni quali: cereali, pesce, crostacei, molluschi, uova, semi di soia e soia, latticini, arachidi, frutta con guscio, senape, sedano, lupini, semi di sesamo, solfiti (es. vino).

Siete pregati di avvertire il personale di sala preventivamente per eventuali allergie o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni GastroTicino). Grazie

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate  
*Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables*  
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können  
*Substances that may cause allergies or other undesirable reactions*

Contiene   Contient   Enthält   Contains		Può Contenere Tracce   Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten   May Contain Traces	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

Wi-Fi Hotel-Mulino  
password mulino0000

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.  
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

## La nostra proposta

		1 dl		7.5 dl	
<b>Sassariense Merlot rosso del Ticino DOC</b>	2017	CHF	6.50	CHF	39.—
Matasci Tenero – Tenero/Contra					



<b>Chardonnay Alto Adige DOC</b>	2015/17	CHF	6.50	CHF	39.—
Ritterhof – Sud Tirolo					



<b>6612beer Ascona</b>					
Bionda	5%	3.3dl		CHF	7.—
<b>6612beer Ascona Pompelmo</b>					
American Pale Ale	3.5%	3.3dl		CHF	7.—



## Vino aperto

		1 dl		5 dl	
<b>Il Martin Pescatore Bianco di Merlot-Chasselas</b>		CHF	4.—	CHF	20.—
Matasci Tenero					
<b>La Colomba Merlot rosé Ticino DOC</b>		CHF	4.—	CHF	20.—
Matasci Tenero					
<b>Il Picchio Rosso Merlot Ticino DOC</b>		CHF	4.—	CHF	20.—
Matasci Tenero					

## Vino bianco

				7.5 dl	
<b>Terre Alte Bianco di Merlot Ticino DOC</b>	2017/18			CHF	38.50
Gialdi Mendrisio – Tre Valli (Blenio Leventina Rivera)					
<b>Le Mimose Bianco del Ticino DOC</b>	2016/18			CHF	42.—
Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc Matasci – Tenero					
<b>Il Castagneto Chardonnay Ticino DOC</b>	2014/15			CHF	49.50
Terreni alla Maggia Ascona					
<b>Chardonnay Alto Adige DOC</b>	2015/17			CHF	39.—
Ritterhof – Sud Tirolo					
<b>Il Disperato IGT</b>	2016/17			CHF	39.—
Buglioni – Verona/Italia					

<b>Vino rosato</b>		5 dl	7.5 dl
Rosa di Luna Rosato del Ticino DOC Delea – Losone	2017/18		CHF 39.—

## **Vino rosso**

### **TICINO**

Selezione d'Ottobre Merlot DOC vigneti del Locarnese Matasci – Tenero	2016		CHF 36.—
Sirio barrique Merlot del Ticino DOC Matasci – Tenero	2015/16		CHF 56.—
Sassariente Merlot rosso del Ticino DOC Matasci Tenero – Tenero/Contra	2017		CHF 39.—
Ares Syrah / Cabernet-Sauvignon / Petit verdot affinamento in barrriques di secondo passaggio per 12 mesi Azienda La Costa – Novazzano	2016		CHF 42.—
Sottobosco rosso del Ticino DOC Merlot / Cabernet Sauvignon / Gamaret / Carminoir affinamento per quasi 2 anni in barrriques Agriloro Tenimento dell'Ör – Arzo	2014/15	CHF 51.—	CHF 72.—
Sasel IGT della svizzera italiana Merlot / Galotta / Barbera affinamento per almeno 2 anni in barrriques Azienda Giromit di Fabio Zanini - Brissago	2015		CHF 79.—

### **ITALIA**

Barbera d'Alba Tre Vigne DOC Vietti – Piemonte	2015/16		CHF 43.—
Campo al Mare Bolgheri DOC Folonari – Toscana	2016		CHF 52.50
Barolo DOCG Cà d'Olga – Piemonte	2012/13		CHF 69.50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Buglioni – Verona/Italia	2011/12		CHF 83.—

## **Spumante e Champagne**

		1 dl	7.5 dl
Valdobbiadene Prosecco extra dry DOC Spagnol – Italia		CHF 7.50	CHF 49.—
Laurent Perrier Champagne Brut Francia			CHF 92.50