



**18° Autunno Gastronomico
del Lago Maggiore e Valli
12.09 - 22.10.2017**

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli

www.ascona-locarno.com

produced by

effe51
tipografia • studio grafico

 **ASCONA
LOCARNO**



Piacere di guidare

PARTENZA DIREZIONE DIVERTIMENTO.

BMW xDRIVE, IL SISTEMA DI TRAZIONE INTEGRALE INTELLIGENTE.
SU 111 MODELLI. ORA A CONDIZIONI VANTAGGIOSE.

Garage Rivapiana SA

Via San Gottardo 139
6648 Minusio
Tel. 091 735 89 31
www.rivapiana.ch

Esclusivo nel Locarnese
Exklusiv im Locarnese


RODENSTOCK

OTTICA STIEFEL

**L'esame della vista più
innovativo di tutti i tempi!**
Per un'esperienza visiva unica
come Lei.

**Erleben Sie den innovativsten
Sehtest aller Zeiten!**
Für ein Seherlebnis, so einzigartig
wie Sie selbst.

Un autunno dai prelibati sapori

Per la 18a volta la nostra regione avrà il piacere di riproporre la rassegna "Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli", che si terrà dal 12 settembre al 22 ottobre 2017.

La gastronomia che nasce dalla terra e dai boschi si lega per tradizione all'autunno, stagione della selvaggina, della vendemmia, di funghi e castagne.

La nostra destinazione turistica ha la fortuna di poter godere di questa ricchezza della natura che, assieme a quanto offre il nostro lago viene abilmente trasformata e abbinata da sapienti chef per essere gustata con tutti i 5 sensi!

Questo evento culinario come ogni anno offre, sia a golosi che ai palati più esigenti, succulenti pietanze e sapori nuovi o rielaborati, sapientemente accompagnati da un ottimo vino ed una buona dose di cordialità.

In questo modo tutti i sensi verranno appagati, consentendo di riscoprire o coltivare così il piacere di uscire per lasciarsi viziare.

Come sempre desidero esprimere un grande ringraziamento alla Tipografia Effe51, che con l'appoggio della nostra Organizzazione turistica promuove questa imperdibile rassegna.

Un grazie a tutti i ristoratori partecipanti che colgono quest'occasione per ideare e creare nuove prelibatezze per i nostri palati.

A tutti voi, cari lettori, auguro di restare ammaliati dalla magia dei nostri sapori!

Fabio Bonetti
Direttore Delegato OTLMV

Köstliche Herbstaromen

Wir freuen uns in diesem Jahr die 18. Ausgabe der Veranstaltung "Autunno Gastronomico Lago Maggiore e Valli" ankündigen zu dürfen.

Diese beliebte kulinarische Veranstaltung findet vom 12. September bis zum 22. Oktober in unserer Region statt.

Die feine Küche, zubereitet aus den Produkten aus unserer Erde und unseren Wäldern, ist traditionell mit dem Herbst, der Jahreszeit der Wildspezialitäten, der Weinlese sowie der Pilz- und Kastanienernte, verbunden.

Unsere Tourismusdestination kann sich glücklich schätzen über diese reichhaltigen Naturschätze und den Fischfang aus unserem See verfügen zu können.

All diese frischen Produkte werden fachmännisch von erfahrenen Chefköchen in köstliche Genüsse für alle Sinne verwandelt.

Wie jedes Jahr bietet diese kulinarische Veranstaltung für Schlemmerer sowie anspruchsvolle Gaumen neue köstliche Gerichte oder alte frisch interpretiert. Begleitet werden diese von einem geschickt ausgewählten Wein und einer gesunden Portion Herzlichkeit.

So, dass all unsere Sinne berührt werden und das Ausgehen, um sich verwöhnen zu lassen, neu entdeckt werden kann.

Auch in diesem Jahr möchte ich der Tipografia Effe51, die diesen einmaligen Anlass mit der Unterstützung unserer Tourismusorganisation fördert, herzlich danken.

Einen besonderen Dank geht auch an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe, die diese kulinarische Veranstaltung nutzen, um neue Gaumenfreuden zu kreieren.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich ein Fest der Genüsse.

Lassen Sie sich von den köstlichen Aromen unserer Region betören!

Fabio Bonetti
Delegierter Direktor OTLMV

ristoranti



Aerodromo ristorante

via Aerodromo 3
6612 Ascona
tel. 091 791 13 73
info.danani@gmail.com

piatto

ravioloni freschi
ripieni alla ricotta e spinaci
con scampi del Sudafrica
alla piastra
burro e salvia

CHF 38

menu

composizione di polpo e scampi
serviti tiepidi all'olio extra vergine d'oliva
mezzelune di ricotta e zucca fatte in casa
con salsa cremosa al tartufo nero
filetto di vitello alla griglia Rossini
salsa al vecchio porto, patate al rosmarino
verdure fresche di stagione
soffice tortino al cioccolato
con gelato alle castagne e salsa profumata al baileys

CHF 82



Al Lago Ristorante c/o Romantik Hotel Castello Seeschloss

piazza G. Motta
6612 Ascona
tel. 091 791 01 61
fax 091 791 18 04
hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch

lamine di carne "salada" di filetto di cervo
su letto di funghi misti trifolati e composta di uva americana
risotto "carnaroli" al radicchio rosso con speck croccante
carré di cinghiale gratinato in manto di pistacchi
con salsa alle cipolle rosse di Tropea
contorni autunnali
mousse di farina bõna profumata al cassis
con vermicelles e meringa

CHF 84



Al Pontile ristorante

piazza G. Motta 29
6612 Ascona
tel. 091 791 46 04
fax 091 791 90 60
info@alpontile.ch
www.alpontile.ch

scaloppine di capriolo "Diana"
con salsa di selvaggina
profumata ai ribes
spätzli e castagne

CHF 42

tartare di cervo e noci con chutney di zucca
scaloppine di capriolo "Diana"
con salsa di selvaggina profumata ai ribes
spätzli e castagne
gelato di castagne

CHF 69



Arcadia albergo ristorante

via Patrizia 47
6612 Ascona
tel. 091 791 10 15
fax 091 791 05 13
info@arcadia.li
www.arcadia.li

medaglioni di filetto di cervo
salsa al porto
cavolo rosso e marroni glassati
spätzli

CHF 36

crema di zucca
medaglioni di filetto di cervo, salsa al porto
cavolo rosso e marroni glassati
spätzli
crêpe normande con calvados

CHF 48



Beach Ascona ristorante pizzeria

via al Lido 82
6612 Ascona
tel. 091 791 40 60
info@beachascona.ch
www.beachascona.ch

bresaola di storione
profumata alle erbe di lago
olio extra vergine del Garda
granita di porcini

CHF 32

risottino di funghi piopparelli e chiodini
mousse di formagella di Luino
anguilla frita con mostarda di porri
arance e scottata di cicoria e bieta
biscottini profumati ai funghi
con porcini caramellati

CHF 59



Collinetta ristorante

strada Collinetta 115
6612 Ascona-Moscia
tel. 091 791 19 31
fax 091 791 30 15
info@collinetta.ch
www.collinetta.ch

terrina di lepore e pistacchi con insalata di sedano e noci
stracotto di fichi e pere
vellutata di porcini e topinambur
pappardelle spadellate al raguletto di luganighetta di cinghialeto
fracosta di cervo alla piastra, intingolo di ginepro e lamponi
"muffin" di granoturco
involtini di cavolo rosso e foglie di vigna
torta di castagne
con gelato alla doppia panna e pere marinate

CHF 79

ristoranti

piatto

menu



da capo ristorante

via Collinetta 78
6612 Ascona
tel. 091 791 23 33
fax 091 791 58 02
hotel@arancio.ch
dacapo@arancio.ch
www.arancio.ch

tagliolini fatti in casa
ai funghi porcini

chf 26

carpaccio di cervo con pepe della Vallemaggia e fichi
risottino ai mirtilli con petto di fagiano
medaglioni di cinghiale alla cacciatora
spätzli al burro e guarnizioni autunnali
tortino di castagne tiepido con gelato alla grappa ticinese

chf 69.50



Madonna della Fontana grotto

6612 Ascona
strada Madonna della Fontana
tel. 091 791 12 09
paolomonte@bluewin.ch

insalatina di cicorietta
spezzatino di cinghiale nostrano
polenta o tagliatelle

chf 28

antipasto di selvaggina
raviolini Ubertus
con funghi porcini freschi
medaglioni di cervo
con contorni della cacciagione
seadas di castagne
al miele di montagna

chf 64



Monte Verità ristorante

strada Collina 84
6612 Ascona
tel. 091 785 40 44
fax 091 785 40 50
info@monteverita.org
www.monteverita.org

sella di capriolo
servita nell'argenteria storica
del monte verità
salsa al whisky nostrano
spätzli al burro
e contorni di stagione

chf 45 p.p. / min. 2 pers.

gnocchi di zucca
con fonduta di formaggella montanara al cumino
ribeye di manzo ai frutti di sottobosco
spätzli al burro
verdure di stagione glassate
bonet alla piemontese
con cilindro alla spuma di spezie e pere

chf 64



Osteria Ticino da Ketty & Tommy

via Muraccio 20
6612 Ascona
tel. 091 791 35 81
fax 091 791 54 22
info@osteria-ticino.ch
www.osteria-ticino.ch

risotto carnaroli al barolo
radicchio & scamorza
affumicata

chf 17/23

tomino tiepido nel giardino d'autunno
pappardelle al ragù di cinghiale
lombata di capriolo
alle erbe di roccia contorni autunnali
castagne glassate calde & gelato al fior di latte

3 portate senza pasta chf 67 / menu completo chf 83



Papa Joe's restaurant & bar

piazza G. Motta 15
6612 Ascona
tel. 091 791 15 14
fax 091 791 00 03
papajoes.ascona@gastrag.ch
www.papajoes.ch

"combo special"
Papa Joe's Autunno

chf 33.50

farmer salad
con il dressing al mango-peperoncino
chf 9.50
flying high
wings
(honey / crispy / chilli / bbq)
chf 25.50
original brownie
chf 10.50

chf 45.50



Ristorante Seven

via Moscia 2
6612 Ascona
tel. 091 780 77 88
fax 091 780 77 75
seven@seven.ch
www.seven.ch

entrecôte di capriolo
in crosta di noci
con contorni autunnali
e spätzli al papavero

chf 53

terrina di fagiano con insalata di rape bianche
e salsa cumberland allo zenzero
crema di zucca
gratinata con granelle di amaretti
entrecôte di capriolo in crosta di noci
con contorni autunnali e spätzli al papavero
millefoglie alle castagne e mela cotogna

chf 88

Winteler

Jeep®

Losone | Riazzino

In...poche parole, più musica.
radiostudiostar.com

Ascoltaci
via cavo
via internet
via app

FM 101.5 Locarno e Valli
FM 104.20 Canton Ticino
www.radiostudiostar.com

Scarica la nostra app

STUDIO STAR

RAIFFEISEN

Banca Raiffeisen Locarno

Società cooperativa
Piazza Muraccio 6, CP 441
6601 Locarno
Tel. 091 756 10 70
Fax 091 756 10 79
www.raiffeisen.ch/locarno
locarno@raiffeisen.ch



Agenzia di Locarno
Piazza Muraccio 6
Tel. 091 756 10 70



Agenzia di Muralto
Piazza Stazione 4 A
Tel. 091 759 10 20



Agenzia di Minusio
Via San Gottardo 80 A
Tel. 091 756 10 35



Agenzia di Solduno
Via Vallemaggia 73
Tel. 091 756 10 30

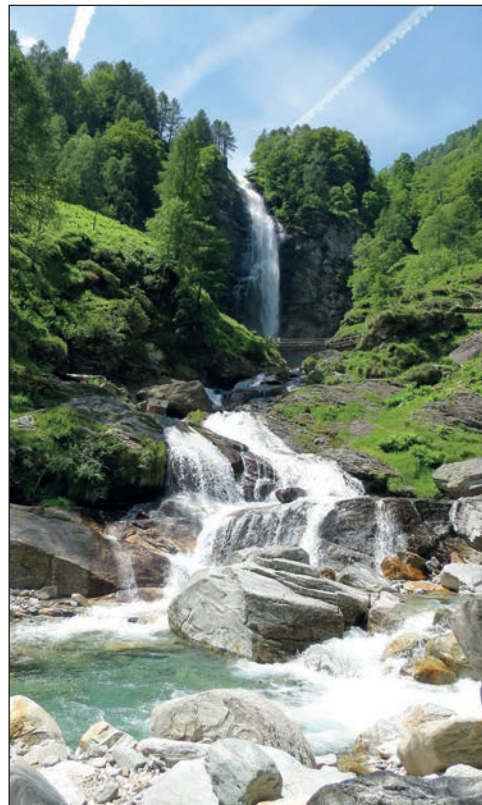


foto michele tognola

Ringraziamo gli sponsor che con la loro adesione permettono
la realizzazione della Rassegna Autunno Gastronomico
Tipografia effe51 Riazzino
Organizzazione turistica Lago Maggiore e Valli

Chocolat 
Stella

PRODUZIONE E VENDITA AL
DETTAGLIO DI CIOCCOLATO SVIZZERO

*Le Botteghe
del cioccolato*

VIA ALLE GERRE 28
6512 GIUBIASCO

STAZIONE FFS BELLINZONA
6500 BELLINZONA

WWW.SWISSCHOCOLATE.CH
0041|0|91 857 01 41
NEGOZIO.STELLA@SWISSCHOCOLATE.CH



DAL 1985 CAFFÈ
carlito


Torrefazione Caffè Carlito
Zona industriale Zandone
6616 Losone
tel. 091 791 22 26
fax 091 791 01 90
info@caffecarlito.ch
www.caffecarlito.ch

ristoranti

piatto

menu



Grotto Valmaggese

via Cantonale
6670 Avegno
tel. 091 796 23 08
grotto.valmaggese@bluewin.ch

tagliatelle di grano duro
al ragù di cinghiale

CHF 29

crema di barbabietole
con crema di caprino e panna acida
gnocchi di castagne
con fonduta di parmigiano 36 mesi e crema di zucca
lombatina di capriolo con contorni autunnali
terrina di pere
mousse al cioccolato gianduia
nocciole caramellate

CHF 85



Locanda Turisti

via ai Mulini 15
6676 Bignasco
tel. 091 760 70 28
locandaturisti@gmail.com
www.locandaturisti.com

entrecôte di manzo
"affumicato all'acero"
su crema di zucca con porcini
e patate novelle

CHF 38

battuta di manzo "Old style"
con pane tostato e burro ai frutti rossi
risotto con formaggio di capra bio e polvere di caffè
entrecôte di manzo "affumicato all'acero"
su crema di zucca con porcini e patate novelle
brownies al cioccolato
con panna montata alle fave di tonca

CHF 65



Al Ritrovo grotto

Val Resa
6645 Brione s/Minusio
tel. 091 743 55 95
info@ritrovo.ch

tagliatelle fatte in casa
con ragù di lepre
al profumo di fichi e mostarda

CHF 26

crema di castagne
filetto di cervo con crosta alle erbe
gnocchi alla farina bona e crauti rossi
torta alla zucca con salsa al cioccolato bianco

CHF 64



Osteria Boato ristorante

viale Lungolago
6614 Brissago
tel. 091 780 99 22
info@osteriaboato.ch
www.osteriaboato.ch

scaloppa di trota del Lago
Maggiore brasata
con purea di melanzane
affumicate
e salsa ai funghi porcini

CHF 37

carpaccio di cervo al profumo autunnale
ravioli ripieni di marmotta
con salsa ai funghi porcini
petto d'anatra laccata al miele
con il suo contorno d'autunno
semifreddo alla farina bona e noci
salsa al mango e frutti di bosco

CHF 69



La Vigna agriturismo

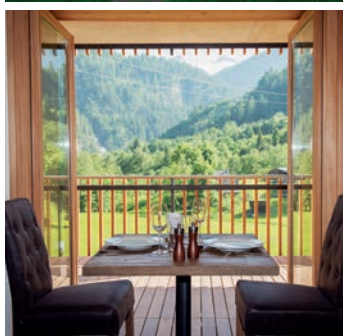
6593 Cadenazzo
ala Revöira
tel. 091 858 10 30
mobile 079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

medaglioni di cinghiale
al vino rosso
con spätzli, cavolini
cavolo rosso e castagne

CHF 28

affettato di selvaggina
ravioli di zucca
con pancetta affumicata
tris di selvaggina con capriolo, cervo e cinghiale
con spätzli, cavolo rosso, cavolini e castagne
sorbetto uva fatto in casa con grappa

CHF 55



Locanda Fior di Campo ristorante

Case Pedrazzini 1
6684 Campo Vallemaggia
Tel. 091 754 15 11
locanda@fiordicampo.ch
www.fiordicampo.ch

medaglione di cervo
con guarnizione tradizionale
salsa di selvaggina

CHF 40

terrina di fagiano
con prugne, sedano e mela
scaloppina di capriolo con salsa al sambuco
canederli
semifreddo di uva americana
e crema allo yogurt profumato

CHF 61

ristoranti



Ferrioli osteria enoteca

via Contra 701
6646 Contra
tel. 091 745 11 14
info@ferrioli.ch
www.ferrioli.ch

piatto

insalata della casa
filetto di capriolo alla griglia
con risotto alla parmigiana
e funghi porcini spadellati

CHF 49

menu

prosciutto di cinghiale ai fichi
ravioli di "zucca di Contra" e amaretti
filetto di capriolo alla griglia
con risotto alla parmigiana e funghi porcini spadellati
semifreddo all'uva americana

CHF 76



San Bernardo ristorante

via Contra
6646 Contra
tel. 091 745 19 49
info@ristorante-san-bernardo.ch
www.ristorante-san-bernardo.ch

entrecôte di capriolo
con salsa ai funghi porcini
flan di rapa rossa
servito nella padella di rame

CHF 45

tartare di capriolo con scaglie di tartufo nero
e salsa ai frutti di bosco
ravioli alle castagne con ragù d'anatra
e croccante di mela caramellata
entrecôte di capriolo con salsa ai funghi porcini
flan di rapa rossa servito nella padella di rame

CHF 72



Birraria Osteria Birraria da Rinalda

6672 Gordevio
tel. 091 753 33 13
mobile 079 670 28 24
rinalda.pepi@bluewin.ch
www.rinaldabiolzi.ch

brasato come ricetta della
nonna o ossibuchi di vitello
o coniglio nostrano alla cacciatora
o arrosto o ganasit di M.V.
o stinco al forno di M.V.
con polenta nostrana sul fuoco
girata a mano o tagliatelle o risotto

CHF 30

salmi di capriolo, camoscio o cervo
con polenta o tagliatelle
e legumi

CHF 38

patè, salumi e terrine di selvaggina
insalata mista
sella di capriolo ticinese e grigionese o medaglioni di cervo
spätzli o patatine arrosto
cavolo rosso-cavolini di Bruxelles
funghi porcini con salsa
pere al merlot e cannella
castagne caramellate
frutta
sorbetto a scelta

CHF 72



Gnesa ristorante pizzeria

via San Gottardo 80
6596 Gordola
tel. 091 745 20 65
fax 091 730 97 82
info@ristorante-gnesa.ch
www.ristoranre-gnesa.ch

gnocchetti di castagne
su fonduta di formaggio caprino
noci e pere della Vallemaggia

CHF 21

carpaccio di cervo con rucola
scaglie di grana, melograno
e piccola panna cotta alla zucca
lombatina di capriolo
in crosta di funghi porcini e farina bona
salsa alla grappa d'uva americana
variazione di contorni autunnali
zabaione freddo al ratafià
con cialda croccante e maron glacé

CHF 57



Rotonda ristorante albergo

via San Gottardo 117
6596 Gordola
tel. 091 745 10 88
info@rotonda.ch
www.rotonda.ch

taglierini alla cacciatora
speck, funghi porcini, croustons
e pomodorini cherry

CHF 23

insalata di petto d'anatra
arancia e finocchio
costolette di cervo alla griglia
con spätzli, cavolo rosso e mela con salsa ribes
tiramisù al moscato

CHF 55



Anita ristorante

via in Cimalloco 1
6515 Gudo
tel. 091 859 11 07
fax 091 859 00 01
anitagudo@bluewin.ch
www.rooms.ch

costoletta di vitello
al gorgonzola
con crostoni di polenta
o tagliatelle
insalata mista

CHF 39

carpaccio di finocchi e le due terrine d'anatra
steak di vitello ai funghi Adriano
risotto al merlot bianco
insalata verde autunnale
parfait alle noci e miele al profumo di Ratafià
con frutti di bosco

CHF 60

ristoranti



America albergo ristorante

vicolo Torretta 3
6600 Locarno
tel. 091 751 76 35
info@hotelamerica.ch
www.hotelamerica.ch

piatto

entrecôte di cervo
accompagnati da spätzli
cavolo rosso
castagne caramellate
e marmellata di ribes

chf 37

menu

terrina di capriolo
con castagne caramellate e marmellata ai mirtili rossi
saltimbocca di capriolo con risotto ai funghi porcini
vermicelles con meringhe
gelato alla vaniglia e panna

chf 59



Blu Restaurant & Lounge

Lido Locarno
via Respini 9
6600 Locarno
tel. 091 759 00 90
info@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch

medaglioni di capriolo
al jus di sambuco
spätzli
e contorni autunnali

chf 43.50

amuse bouche
carpaccio di cervo
con variazione di panna cotta ai mirtili e funghi
gnocchi di castagne con ristretto al merlot
medaglioni di capriolo al jus di sambuco
spätzli e contorni autunnali
mousse di marroni con castagne caramellate
e cake alle nocciole

chf 75



Bottega del Vino ristorante

via Luini 13
6600 Locarno
tel. 091 751 82 79
fax 091 751 82 80
labottegalocarno@anceda.ch
www.anceda.ch

entrecote di cervo
ai porcini trifolati
con gallette di patate
e salsa al pepe nero
della Vallemaggia

chf 39

insalata autunnale
con petto di quaglia spadellato
gnocchi di zucca al burro e salvia
con crema tartufata
entrecote di cervo ai porcini trifolati
con gallette di patate
e salsa al pepe nero della Vallemaggia
la mousse di couverture bianca
alle castagne e vermicelli in tartelletta

chf 66



da Valentino ristorante

via Torretta 7
6600 Locarno
tel. 091 752 01 10
fax 091 752 01 10
info@ristorantedavalentino.ch
www.ristorantedavalentino.ch

il filetto di lepre cotto rosa nella sua sfogliatina
con ragù di gallinacci ed intingolo ristretto al tartufo nero
il raviolo come un pizzocchero
ovvero grano saraceno bitto, bietole, burro e salvia
lombatina di cerbiatto con salsa ai funghi porcini
e morbidi spätzli al burro
mousse di castagne con meringhette e salsa al cioccolato
selezione di formaggi

2 portate chf 62 / 3 portate chf 72 / 4 portate chf 80



Lachiesa ristorante

via del Tiglio 1
6605 Locarno Monti
tel. 091 752 03 03
info@lachiesa.ch
www.lachiesa.ch

sella di capriolo Baden Baden
con cavolo rosso
castagne caramellate
spätzli, cavolini di Bruxelles
pera ai mirtili rossi
e salsa alle spugnole

chf 55 p.p. min. 2 pers.

scaloppine di fegato d'anatra (F)
con brioche e variazione di uva americana
capesante alla griglia
con crema di zucca e gallinacci
filetto di cervo con risotto ai mirtili e porcini trifolati
tarte tatin con crema inglese
e gelato alla cannella

3 portate chf 75 / menu completo chf 95



La Rinascente

via al Tazzino 3
6600 Locarno
tel. 091 751 13 31
info@hotel-rinascente.ch
www.hotel-rinascente.ch

sella di capriolo
"La Rinascente"

chf 58 p.p. min. 2 pers.

carpaccio di capriolo ai sapori di bosco
risotto Acquerello alla zucca e amaretti
con fonduta al blu di capra ticinese
medaglioni di cervo
e scaloppina di foie gras, salsa balsamico
tiramisù alle castagne e frutti rossi di bosco
oppure
selezione di formaggi "La Casera" di Eros Buratti

chf 79

ristoranti



Locanda Locarnese ristorante

via Bossi 1
Piazza Grande
6600 Locarno
tel. 091 756 87 56
info@locandalocarnese.ch
www.locandalocarnese.ch

piatto

i medaglioni di cervo
della Locanda

CHF 43.50

menu

la terrina di vitello e porcini ai frutti di bosco
i tortelli al tartufo nero uncinato
con crema di lenticchie di Castelluccio
i medaglioni di cervo della Locanda
la torta alle castagne
con gelato alla farina bona

CHF 75



Lungolago snack bar

via Bramantino 1
6600 Locarno
tel. 091 751 52 46
fax 091 751 52 47
bar@lungolago.ch
www.lungolago.ch

duo di pasta
pappardelle al ragù di cinghiale
e gnocchi fatti in casa
alla zucca e funghi porcini

CHF 29

carpaccio di vitello alla mela verde
e scaglie di parmigiano
bocconcini di cervo su risotto ai porcini
zabaione ai frutti di bosco

CHF 42



Portico ristorante

piazza Grande 22
6600 Locarno
tel. 091 751 23 07
fax 091 751 59 02

fettuccine fatte in casa
Bella Ticino
alla moda dello chef

CHF 22.50

ravioloni di selvaggina
tris di filetti mignon di selvaggina
con spätzli, cavoli rossi e mela
frutti di bosco gratinati
con gelato al Grand Marnier

CHF 49.50



Giardino d'Arbigo ristorante pizzeria

via Arbigo 1
6616 Losone
tel. 091 791 33 43
info@giardinodarbigo.ch
www.giardinodarbigo.ch

risotto ai funghi chanterelles
con petto di quaglia al timo

CHF 26.50

battuta di cervo con porcini freschi trifolati
e scaglie di formaggio grotta
scaloppina di capriolo
salsa ai mirtili e cognac
con mela al vino bianco, castagne glassate e spätzli
semifreddo al nocino ticinese

CHF 68.50



Sapore di Mare ristorante pizzeria

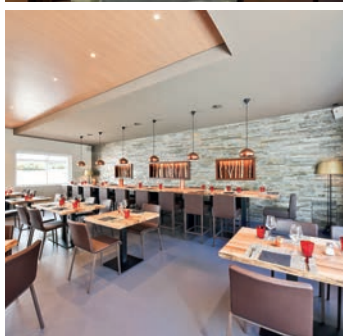
via Arbigo 80
6616 Losone
tel. 091 224 59 95
centis.cristiano@gmail.com
www.saporedimare.ch

filetto di salmone
cotto a bassa temperatura
purea di fagiolini cannellini
e patate schiacciate al limone

CHF 28

tentacolo di polpo scottato
purea di sedano rapa, datterini confit e salsa al prezemolo
filetto di salmone cotto a bassa temperatura
purea di fagiolini cannellini e patate schiacciate al limone
cremoso di cioccolato fondente
lamponi feschi e finto pan di Spagna con menta

CHF 60



Quadrifoglio ristorante

via Cantonale
6673 Maggia
tel. 091 753 21 87
fax 091 760 90 44
info@ristorante-quadrifoglio.ch
www.ristorante-quadrifoglio.ch

tris di medaglioni
(cervo, cinghiale, capriolo)
al vino del porto con castagne
e funghi porcini trifolati
spätzli e cavolo rosso

CHF 42

amuse bouche
tagliolini ai funghi porcini trifolati
e uova di quaglia, profumato all'olio di tartufo
tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
al vino del porto con castagne e funghi porcini trifolati
spätzli e cavolo
semifreddo alla castagna

CHF 59

ristoranti



Giardino Lago hotel ristorante

via alla Riva 83a
6648 Minusio
tel. 091 786 95 90
fax 091 786 95 99
welcome@giardino-lago.ch
www.giardino-lago.ch

piatto

risotto alle barbabietole
con capesante nere
e formaggio manchego

chf 28

menu

zuppa di fagioli cannellini
con pancetta, capperi e olive secche
sella di cervo al tramezzin con portobello
ciliegie al balsamico e patate dauphin al chorizo
crema catalana al tè jasmine
con gelato alla farina bona e prugne

chf 63



l'Approdo di Mappo ristorante

via San Gottardo 192
6648 Minusio
tel. 091 225 81 18
info@lapprodo.ch
www.lapprodo.ch

malfatti di zucca mantovana
su crema di gorgonzola
e porri stufati

chf 24.50

insalata di cavolo cappuccio
con pancetta croccante e pecorino romano
fonduta di taleggio DOP con uovo pochè
e scaglie di tartufo nero
filettino di cervo al pepe della Vallemaggia
con gocce di miele e aromatizzato al fumo di faggio
servito con i suoi contorni autunnali
spuma di fichi con pistacchi e croccante al cioccolato

chf 69.50



al Torchio ristorante

viale Verbano 15
6600 Muralto
tel. 091 743 43 77
fax 091 743 43 77
info@altorchio.ch

scialatielli
pasta al basilico
con formaggio dell'alpe
funghi porcini
e pomodorini

chf 21.50

carne secca di cervo
con rucola e scaglie di parmigiano
ravioli ai funghi porcini
filetto di cervo con spätzli e contorno
zabaione con gelato

chf 58



il Chiodo ristorante

viale Verbano 13
6600 Muralto
tel. 091 759 11 22
fax 091 743 53 93
email@ilchiodo.ch
www.ilchiodo.ch

pinsa miss Italia
con mozzarella
prosciutto crudo
pomodorini, rucola
cigliegine di mozzarella
all'olio tartufato

chf 26.50

ravioli ripieni di zucca
entrecôte di cervo ai canterelli
con spätzli, cavolini di Bruxelles
cavolo rosso e castagne glassate
vermicelles al kirsch

chf 45



la Tegola ristorante

piazza Burbaglio
6600 Muralto
tel. 091 743 71 21
www.ristorantetegola.com

gnocchetti di zucca

chf 24

tris di tortelli
(castagne, funghi e selvaggina)
salmi di cervo con funghi secchi
spätzli, cavolini di Bruxelles e castagne
sorbetto di uva americana con grappa nostrana

chf 53



Trattoria del Lago ristorante

viale Verbano 35
6600 Muralto
tel. 091 743 51 89
manuela.buetti@bluewin.ch

trippa in umido
con patate bollite o polenta
chf 16
brasato di manzo con polenta
chf 23
ossobuco di vitello
con salsa "gremolade" e risotto
chf 25

crepella ai funghi porcini
brasato di manzo al merlot con polenta
o ossobuco di vitello con risotto
torta di pane o crostata di frutta

chf 40

ristoranti



San Martino albergo ristorante

via Cantonale 47
6613 Porto Ronco
tel. 091 791 24 44
info@ristorante-sanmartino.ch
www.ristorante-sanmartino.ch

piatto

pesce di lago in salmi
polenta bianca
dei terreni alla Maggia
cavolo nero stufato

CHF 42

menu

amouse Bouche
carpaccio di zucca, scaloppa di fegato d'anatra e riduzione al Malaga
lasagnetta aperta al ragù di cinghiale
vellutata di patate e porri, chips di speck
quaglia in due cotture con polenta bianca dei terreni alla Maggia
cavolo nero stufato e gallinacci
tortino fondente al cioccolato e castagne su zabaglione al Baileys
gelato di fichi, cestino croccante ai semi di sesamo

3 portate CHF 59 / 4 portate CHF 68 / 5 portate CHF 82



del Centro ristorante pizzeria

via Livurcio 4
6622 Ronco s/Ascona
tel. 091 785 75 68
info@ristorantedelcentro.ch
www.ristorantedelcentro.ch

medaglioni di filetto
di capriolo
con salsa ai funghi porcini
servito con spätzli
cavolo rosso
marroni glassati
e mela ripiena

CHF 36

paté di selvaggina "Maison"
su brioche tostato e confit di scalogno
vellutata di zucca e zenzero con olio di semi di zucca
medaglioni di filetto di capriolo
con salsa ai funghi porcini, servito con spätzli
cavolo rosso, marroni glassati e mela ripiena
parfait alle castagne con nocino e marroni glassati

CHF 65



La Campagnola ristorante

via Campagnola 12
6575 San Nazzaro Vairano
tel. 091 785 25 00
fax 091 794 20 49
mail@campagnola.ch
www.campagnola.ch

tagliatelle al ragù di capriolo
e fave di cacao

CHF 19

sformatino ai funghi porcini
prosciutto di cinghiale e chips di zucca
tagliatelle al ragù di capriolo e fave di cacao
carré di cervo
pere al vino rosso e castagne
cavoletti e spätzli
spuma di marroni e cioccolato con meringa
salsa ai lamponi

CHF 79



Fattoria l'Amorosa agriturismo

via Moyar 11
6514 Sementina-Gudo
tel. 091 840 29 50
info@amorosa.ch
www.amorosa.ch

tagliata di manzo 250 g.
carpaccio di funghi porcini
patate arrosto
verdura

CHF 47

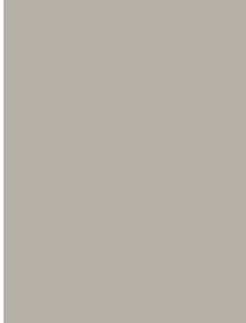
carpaccio di vitello
mousse all'avocado
gnocchi di zucca con speck, salsa al curry
filetto di cervo, salsa ai funghi porcini
spätzli e verdura
formaggi ticinesi
tortino fondente al cioccolato
sorbetto al mango

3 portate CHF 56 / 4 portate CHF 63 / 5 portate CHF 69



Stazione ristorante

via Vallemaggia 106
6652 Tegna
tel. 091 220 97 12
info@ristorantedellastazione.ch
www.ristorantedellastazione.ch



terrina di selvaggina
medaglioni di cervo
con salsa funghi porcini e spätzli
dessert del giorno

CHF 42



T3e Terre ristorante

via Vecchia Stazione 2
6652 Tegna
tel 091 743 22 22
fax 091 780 75 61
info@3terre.ch
www.3terre.ch

arrostito di coniglio
cotto a bassa temperatura
con funghi porcini
speck e crostini
polenta di grano saraceno

CHF 37

suprema di quaglia, fegato d'anatra spadellato,
cioccolato, polenta morbida
risotto al prosecco con mirtili rossi
spuma di formaggio caprino al pepe della Vallemaggia
medaglioni d'entrecôte di cervo in crosta di fichi e zenzero
salsa all'olivello spinoso, castagne glassate
gnocchi integrali di patate
semifreddo al Baileys con mousse al cioccolato bianco
cremoso al caramello

CHF 85

ristoranti



Lago Maggiore

via Lido 2
6598 Tenero
tel. 091 745 22 02
info@ristolago.com
www.risto-lagomaggiore.ch

piatto

tris di medaglioni
(cervo, cinghiale, capriolo)
al pepe nero della Valle Maggia
con funghi misti saltati
spätzli e cavolo rosso

CHF 48

menu

crostone di pane nero con formaggino di capra tiepido
e olio di oliva spumeggiante al rosmarino
tagliolini ai porcini e chanterelles
profumati al tartufo bianco
entrecôte di cervo all'uva americana
con spätzli e contorni tipici
mousse leggera ai marroni e kumquat caramellati

CHF 68



Osteria Scarpetta alla Fraccia

via alla Fraccia 5
6598 Tenero-Contra
tel. 091 745 35 35
info@scarpetta.ch
www.scarpetta.ch

pasta fresca del giorno
fatta in casa

CHF 19

antipasto di verdure stagionali
faraona arrosto con verdure stagionali
zabaione con pere

CHF 42



Piazza pizzeria bar

piazza Canevascini 3
6598 Tenero
tel. 091 745 82 26

risotto alla zucca
e luganiga nostrana

CHF 23



Scalinata grotto

via Contra 60
6598 Tenero
tel. 091 745 29 81
info@grotto-scalinata.ch
www.grotto-scalinata.ch

carpaccio di manzo
con insalata di porcini
e formaggino d'alpe

CHF 32

ravioli di zucca e amaretti
medaglioni di cervo
con funghi e cavolo rosso
spätzli
bavarese all'arancia e frutti di bosco

CHF 48



Tamaro ristorante pizzeria

ex Canvetto Ticinese
via Mappo 32
6598 Tenero
tel. + fax 091 745 66 26
restaurant@campingtamaro.ch
www.campingtamaro.ch

scaloppine di capriolo "Tamaro"
spätzli al burro
cavoli rossi e bruxelles
castagne caramellate

CHF 35.50

il benvenuto della cucina
paté di fagiano al Grand Marnier
insalata di sedano e mele
ravioli di cacao ripieni di cinghiale
medaglioni di cervo in crosta di parmigiano e tartufo
spätzli al burro, cavoli rossi e bruxelles
mousse di castagne profumata al Baileys
con sorbetto all'uva

CHF 52.50



Bellavista albergo

strada d'Indeman 18
6574 Vira Gambarogno
tel. 091 795 11 15
fax 091 795 25 18
info@hotelbellavista.ch
www.hotelbellavista.ch

salmi di capriolo all'antica
spätzli, cavolo rosso
pera al vino rosso

CHF 39

mosaico d'insalate
con finferli croccanti e uovo "poché"
su crostone di pane all'aglio
risottino alla zucca e rosmarino
medaglioni di filetto di cervo, salsa ai ribes
jogurt e timo
spätzli e cavoli rossi brasati
semifreddo alla cannella con pera al vino rosso

CHF 59

ristoranti



Al Lago ristorante

Valle Verzasca
6632 Vogorno
tel. 091 745 32 32
fax 091 745 11 98
info@allago.ch
www.allago.ch

piatto

medaglioni di filetto di cervo
salsa ai funghi porcini
spätzli al burro
cavolo rosso
castagne
frutta

CHF 39

menu

paté di selvaggina
filetto di cinghiale ai chanterelles
spätzli al burro
cavoletti di Bruxelles
frutta

crema catalana
digestivo offerto

CHF 52



La Brasera ristorante

via Cantonale
6534 San Vittore (GR)
tel. 091 827 47 77
info@ristorantelabrasera.ch
www.ristorantelabrasera.ch

la sella di capriolo
alla Baden-Baden

CHF 65 p.p. min. 2 pers.

lo stuzzichino di benvenuto da parte della cucina
Il carpaccio di capriolo marinato agli agrumi e misticanze autunnali
il cappuccino di zucca e amaretti
il raviolone aperto ripieno ai funghi porcini
gratinato con scamorza affumicata
le scaloppe di sella di capriolo e i contorni della caccia
coccola del pasticciere
la composizione di dessert a sorpresa dello chef
Il caffè, digestivo e i friandises

CHF 98 p.p.

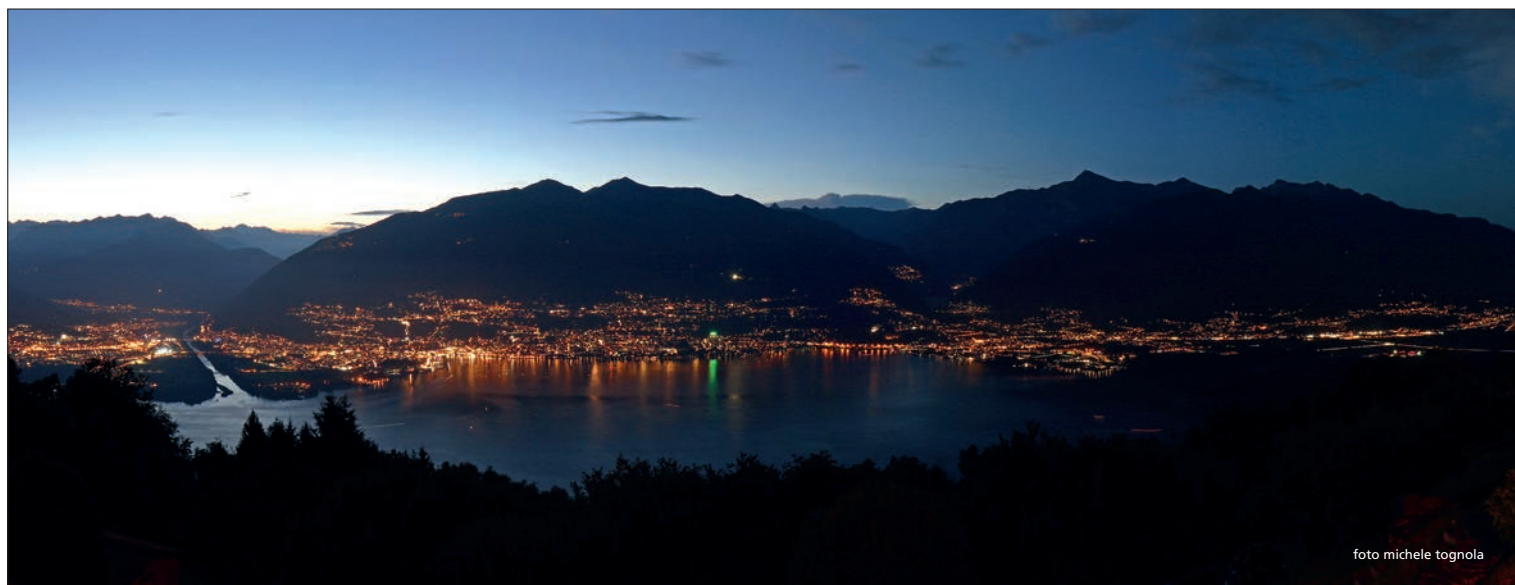


foto michele tognola

Frutta Banfi SA

Importazione frutta verdura all'ingrosso



Via alle Gerre 13 - CH-6596 Gordola
Tel +41 91 735 20 20 - fax +41 91 735 20 21

AUTOCHIESA

La vostra agenzia Mazda per il Locarnese e Valli

6595 Riazzino
091 850 50 20
www.autochiesa.ch



Buon appetito!
Guten Appetit!

effe51
tipografia studio grafico
organizzazione rassegna
e
Organizzazione Turistica
Lago Maggiore e Valli

effe51

tipografia • studio grafico

2NNNNNNNNNNNNNNNN1
00000000000000009
11111111000000009
7667462109887667462109

creazione

progettazione
esecuzione grafica
marketing
fotografie



stampa

prospetti
stampati commerciali
manifesti
stampa digitale



contatti

tel. 091 840 93 00
fax 091 840 93 04
effe51riazzino@gmail.com



indirizzo

via cantonale 89
centro 2000
CH 6595 riazzino
ticino svizzera



CHARLY ZENGER

FINE WATCHES & JEWELRY SINCE 1944

ASCONA - LUGANO



CHARLY ZENGER SA

Ascona 6612 Piazza San Pietro
Lugano 6900 Via Pessina 8

Tel.: +41 (0)91 791 30 16
Tel.: +41 (0)91 922 20 77

ascona@charlyzenger.ch
lugano@charlyzenger.ch

www.charlyzenger.ch