

# LA NOSTRA STORIA



Benvenuti alla "Stalla degli Angioli", un luogo intriso di storia nel cuore di Ascona, affacciato sulle splendide rive del Lago Maggiore.

La nostra struttura, risalente al 1500, è ricca di fascino: nata come stalla, oggi è un ristorante che custodisce preziose tradizioni culinarie.

Da quattro generazioni, la nostra famiglia gestisce la "Stalla degli Angioli", celebrando con passione e orgoglio le varie culture gastronomiche.

Offriamo inoltre otto confortevoli camere, alcune recentemente rinnovate, dove il fascino del passato si fonde armoniosamente con il comfort moderno.

Ogni piatto racconta una storia, ogni ingrediente riecheggia tempi antichi, e ogni pasto è un tributo alla cultura e alle radici.

La cucina tradizionale è l'anima di una regione: non è solo nutrimento, ma un mezzo per custodire valori, condividere memorie e creare legami.

Cucinare con il cuore e gustare con l'anima: questa è la nostra filosofia.

Siamo onorati di accogliervi e vi auguriamo un'esperienza indimenticabile nella nostra dimora.



Herzlich willkommen in der „Stalla degli Angioli“, ein geschichtsträchtiges Haus im Herzen von Ascona, am Ufer vom Lago Maggiore gelegen.

Unser Gebäude stammt aus dem Jahr 1500 und hat eine faszinierende Geschichte: einst war es ein Stall und heute ist es ein Restaurant voller Tradition.

Seit vier Generationen führt unsere Familie die „Stalla degli Angioli“, Freude und Wertschätzung der verschiedenen kulinarischen Traditionen.

Neben unserer Küche bieten wir auch acht gemütliche Zimmer, die teilweise kürzlich renoviert wurden um den historischen Charme mit dem modernen Komfort zu verbinden.

Jede Mahlzeit erzählt eine Geschichte, jede Zutat ist ein Echo vergangener Tage und jedes Gericht ein Ausdruck von Kultur und Heimat.

In der traditionellen Gastronomie lebt die Seele einer Region. Hier geht es nicht darum den Hunger zu stillen sondern Werte zu Bewahren, Erinnerungen zu teilen und Verbindungen schaffen.

Tradition in der Gastronomie bedeutet, mit dem Herzen zu kochen und mit der Seele zu genießen.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

## Antipasti/ Vorspeise/ Entrées

**Bouquet d'insalata verde** 11. -  
*Grüner Blattsalat*  
*Bouquet de salades à feuilles vertes*

**Composizione di insalate miste** 13. -  
*Gemischter Salat*  
*Composition de salades mêlées*

**Gamberetti in salsa vinaigrette sul letto di avocado** 22. -  
*Crevetten mit Avocado an Vinaigrette-sauce*  
*Crevettes à la vinaigrette sur un lit d'avocat*

**Minestrone Ticinese** 14. -  
*Tessiner Minestrone*  
*Minestrone tessinois*

**Parmigiana di melanzane** 19. -  
*Auberginen Parmigiana*  
*Aubergines à la parmigiana*

## Primi/ Ester Gang/ Premiers plats

**Spaghetti alle vongole** 29. -  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
*Spaghetti aux palourdes*

**Gnocchi al gorgonzola "fatti in casa"** 18. - 28. -  
*Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola*  
*Gnocchi maison au gorgonzola*

**Tagliatelle al ragù bianco di salsicce e semi di finocchi** 28. -  
*Tagliatelle an hellem Wurst-Ragoût und Fenchelsamen*  
*Tagliatelles au ragoût blanc de saucisse et graines de fenouil*

**Polenta con gorgonzola o formaggio d'alpe** 25. -  
*Polenta mit Gorgonzola oder Alpkäse*  
*Polenta au gorgonzola ou au fromage d'alpage*

**Lasagna "fatta in casa"** 25. -  
*Hausgemachte Lasagne*  
*Lasagnes faites maison*



## **Secondi/ Hauptgänge/ Plats principaux**

**Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** 45. -  
*Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto*  
*Ossobuco de veau avec risotto au safran*

**Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano** 45. -  
*Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto*  
*Saltimbocca alla romana avec risotto au safran*

**Branzino con verdure e tagliatelle** 41. -  
*Wolfbarsch mit Gemüse und Nudeln*  
*Loup de mer avec légumes et nouilles*

**Fegato di vitello alla veneziana** 39. -  
*Kalbsleber nach venezianischer Art*  
*Foie de veau vénétienne*

## **Dalla Griglia/ Von Grill/ Plats à barbecue**

**Filetto di manzo 220 g** 52. -  
*Rindsfilet 220 g*  
*Filet de bœuf 220 g*

**Paillard di vitello** 42. -  
*Kalbs-Paillard*  
*Paillarde de veau*

**Costolette d'agnello** 46. -  
*Lammkoteletts*  
*Côtelettes d'agneau*

**Ribeye di manzo** 44. -  
*Ribeye vom Rind*  
*Ribeye du boeuf*

**Contorni: Verdure e patate**  
*Beilagen: Gemüse und Kartoffeln*  
*Accompagnements: Légumes et de pommes de terre*



# Fondue chinoise

**Manzo, vitello e tacchino** 46. -  
*Rind, Kalb und Putenfleisch*  
*Boeuf, Veau et dinde*

**Con 300 g di filetto di manzo tagliato al coltello** 69. -  
*Mit 300 g Rindsfilet von Hand geschnitten*  
*Avec 300 g de filet de bœuf coupé au couteau*

## Selvaggina/ Wild / Gibier

**Filetto di cervo con salsa ai porcini** 57. -  
*Hirschfilet mit Steinpilz sauce*  
*Filet de chevreuil aux cèpes*

**Scaloppina di capriolo con salsa alle spugnole** 55. -  
*Rehschnitzel mit Morchelsauce*  
*Escalope de chevreuil aux morilles*

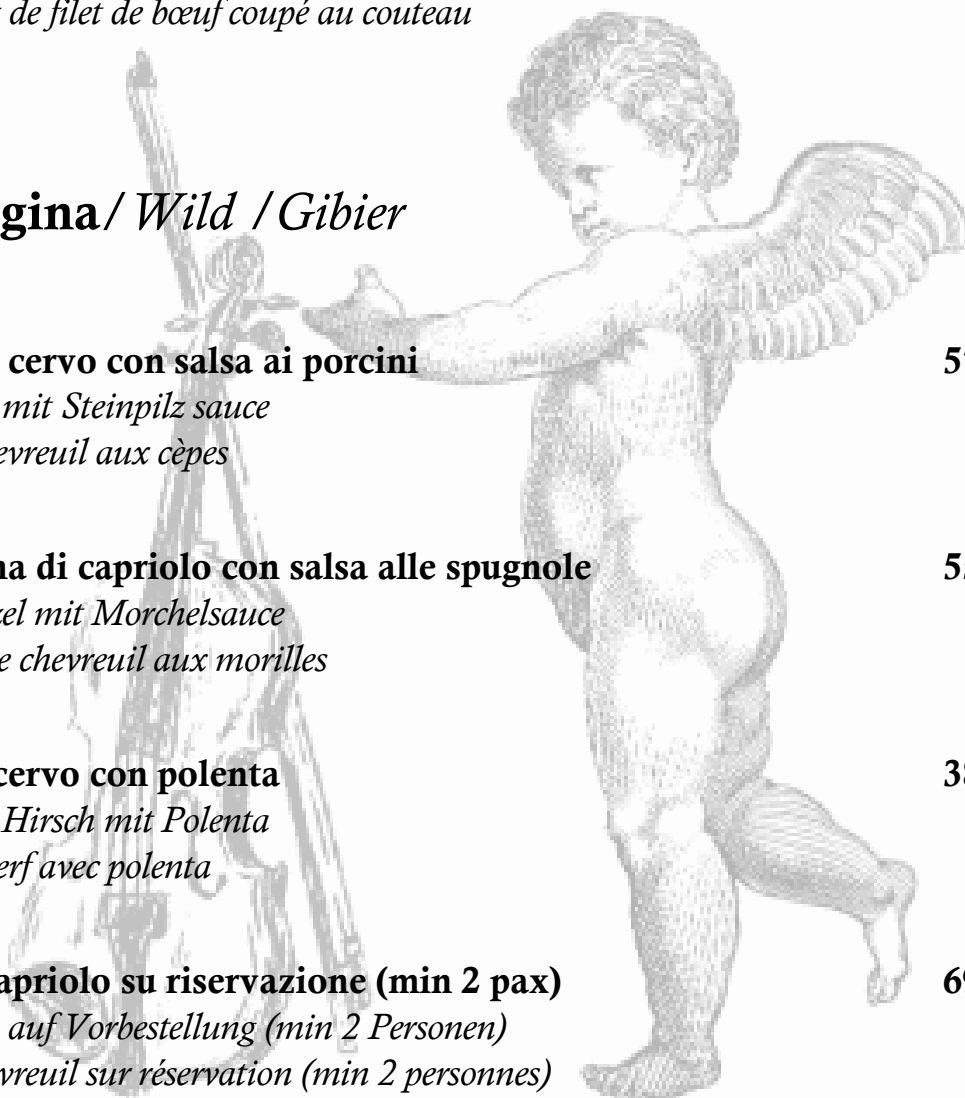
**Salmi di cervo con polenta** 38. -  
*Salmi von Hirsch mit Polenta*  
*Salmi de cerf avec polenta*

**Sella di capriolo su riservazione (min 2 pax)** 69. -  
*Rehrücken auf Vorbestellung (min 2 Personen)*  
*Dos de chevreuil sur réservation (min 2 personnes)*

**Contorni:** Spätzli, cavolo rosso, castagne glassate,  
pera al vino rosso e marmellata di mirtilli

*Beilagen:* Spätzli, Rotkraut, Glasierte Kastagnen,  
Rotweibirne und Preiselbeer-Marmelade

*Accompagnements:* Spätzli, chou rouge, marrons glacés,  
poire au vin rouge et confiture d'airelles rouges



# Proposta dello Chef

**Tris di bruschette** 15. -

*Bruschetta-Trio*

*Trio de bruschetta*

**Crema di zucca con semi tostati** 14. -

*Kürbis-Crème-Suppe*

*Crème de potiron*

**Risotto ai funghi porcini** 29. -

*Risotto mit Steinpilzen*

*Risotto aux cèpes*

**Ravioli di zucca e amaretto al burro e salvia** 29. -

*Kürbis-Ravioli mit Amaretti*

*Raviolis au potiron avec amaretti*

**Lorno Criola – Specialità dello Chef** 48. -

Spezzatino di filetto di manzo in salsa piccante e verdure con riso

*Rindsfilet Ragoût an einer pikanten Sauce und Gemüse mit reis*

*Ragoût de filet de bœuf dans une sauce épicée et des légumes avec du riz*



## Dessert/Nachspeise/Dessert

### **Tiramisù “degli Angioli”**

*Tiramisù “degli Angioli”*

*Tiramisù “degli Angioli”*

14. –

### **Panna cotta alle castagne**

*Kastanien-Panna cotta*

*Crème catalane avec vanille*

13. –

### **Vermicelli alle castagne con gelato allo zabaione**

*Kastanien Vermicelles mit Zabaione Eis*

*Vermicelles de châtaigne avec glacé au sabayon*

15. –

### **Carpaccio d’ananas con zucchero, cannella e sorbetto a scelta**

*Ananas Carpaccio mit Zucker, Zimt und Sorbet nach Wahl*

*Carpaccio de ananas avec sucre, cannelle et sorbet de votre choix*

12. –

### **Affogato al caffè**

*Affogato – Vanille Eis mit Espresso*

*Affogato – Glace à la vanille avec espresso*

9,50. –

