



Menù



Antipasti / Vorspeisen

- Gnocco dorato con crudo di Parma 18 mesi  chf 20.-
Gnocco Dorato mit rohem Parma-Schinken 18 Monate
- Parmigiana in veste nuova con riduzione al profumo di basilico   chf 22.-
Parmigiana in neuem Gewand mit Basilikum-Arom-Reduktion
- Battuta di filetto di Manzo CH (120g) con pane croccante  chf 29.-
Rinderfilet-Tartar CH 120g mit Knusprigem Brot
- Selezione di salumi e formaggi accompagnati da mostarda  chf 26.-
Auswahl an Salami und Käsen, serviert mit Senfmostarda
- Tartare di gambero rosso, avocado e salsa allo yogurt e menta  chf 26.-
Tartare aus rotem Garnelen, Avocado und Joghurt Sauce mit Minze
- Sautè di cozze e vongole con crostini di pane all'aglio  chf 28.-
Gebratene Miesmuscheln und Venusmuscheln mit knoblauch-brotcrostini

Insalate e Zuppe / Salate und Suppen

- Misto di insalate verdi   chf 9.-
Grüner Salat Mix
- Insalata mista di stagione   chf 12.-
Gemischter Saisonsalat
- Insalata benessere con pollo o gamberi chf 24/26.-
Fitness Salat mit Hähnchen oder Garnelen
- Caprese con mozzarella di bufala DOP Campana   chf 20.-
Caprese mit Büffelmozzarella DOP aus Kampanien
- Vellutata del giorno preparata con ingredienti di stagione  chf 18.-
Tages creme suppe zubereitet mit saisonalen Zutaten



Primi Piatti/Erste Gänge

Spaghetti di Gragnano alle vongole   chf 27.-

"Spaghetti di Gragnano" mit Venusmuscheln

Linguine di Gragnano mantecate con crema di piselli,
gamberi e profumo agli agrumi   chf 29.-

"Linguine di Gragnano" mit Erbsencreme Garnelen und Zitrusfrüchte aroma

Ravioli ripieni di scamorza e melanzane, salsa datterino
e spuma al basilico    chf 26.-

"Ravioli" mit "Scamorza" und auberginenfüllung, Datterinisause und Basilikumschaum

Mezzi paccheri freschi alla carbonara con guanciale croccante  chf 25.-

Frische "Mezzi Paccheri alla Carbonara" mit knusprigem Schweinbacke

Risotto con Porcini e fonduta al Castelmagno   chf 28.-

"Risotto" mit Steinpilzen und "Castelmagno"-Käsefondue

Risotto alla pescatora con frutti di mare  chf 30.-

"Risotto" mit Meeresfruchte "alla pescatora"

*"A tavola ci si incontra, si chiacchiera, ci si
rilassa, si ride... talvolta ci si punzecchia,
ma il buon cibo fa da paciere.
È capace di restituire il buonumore persino
al termine di una giornata faticosa."*

Antonino Cannavacciuolo



Secondi di carne/Fleischgerichte

Cordon bleu di suino 300g con patatine dorate   chf 40.-
Schweines-Cordon bleu 300g mit goldbraunen Pommes frites

Ossobuco di vitello servito con risotto allo zafferano   chf 42.-
Kalbs-ossobuco serviert mit Safran-risotto

Dalla griglia... carne/Vom Grill... fleisch

Entrecote di Scottona CH (200g) chf 42.-
Färsen Entrecote CH (200g) Angus-Rinder

Filetto di Scottona CH (200g) chf 49.-
Filet von der Färs CH (200g) Angus-Rindfleisch

Fiorentina di Scottona CH chf 13.- / 100gr

Tomahawk chf 12.- / 100gr

Tutte le pietanze vengono servite con salsa de "Il Barone", patate al forno e verdure  
Alle Gerichte werden mit Steinpilz Sauce, Ofenkartoffeln und Gemüse serviert

Specialità/Spezialitäten

Chateaubriand di Scottona CH (500g) con salsa Bernese,
verdure e patate al forno   p.p./min. 2 persone chf 58.-
Chateaubriand der Färs CH (500g) Angus-Rinder,
mit Béarnaise-Sauce, Gemüse und Ofenkartoffeln

Hamburger di Scottona CH del Barone
(Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, salse)  chf 34.-
Färsenburger Angus-Rinder CH, vom Barone
(Salat, Tomaten, Karamellisierte Zwiebeln, Saucen)

Galletto al forno con salsa segreta del Barone con patatine  chf 34.-
Gebratner Galletto mit der geheimen Baron Sauce und Pommes



Secondi di pesce/Fischgerichte

Filetto di branzino croccante con mojo rosso e riso dei Terreni alla Maggia   chf 40.-
Knuspringes Seebarschfilet mit rotem Mojo und Reis aus den Terreni alla Maggia

Frittura di mare con verdure in pastella e salsa tartara   chf 39.-
Frittierte Meeressfrüchte mit gemischten Gemüse im teig Mantel und Tartar Sauce

Tentacolo di polpo su crema di ceci al rosmarino e insalatina  chf 36.-
Tintenfisch Tentakel auf Rosmarin Kichererbsen creme

Dalla griglia... pesce/Vom Grill... fisch

Trancio di tonno con salsa di soia e zenzero chf 36.-
Tunfisch Steak mit Soja Sauce und Ingwer

Gamberoni Black Tiger con salmoriglio chf 42.-
Black Tiger Garnelen mit salmoriglio Sauce

Tutte le pietanze vengono servite con insalatina di stagione  
Alle Gerichte werden mit einem leckeren Salat serviert

*“Cosa c’è di più bello
di una riunione di amici veri
intorno a una buona tavola?
È il miele della vita.”*

Tahar Ben Jelloun



Forno a legna/Holzofen

Pizze Classiche/Klassische Pizzen

Focaccia (olio evo, rosmarino)	  	CHF 11.-
Marinara (pom., aglio, olio evo, origano)	  	CHF 13.-
Marinara (Tomaten, extra vergines Olivenöl, Knoblauch, Oregano)		
Margherita (pom, mozz., basilico)	  	CHF 16.-
Margherita (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)		
Prosciutto cotto (pom., mozz., pros. cotto)	 	CHF 19.-
Prosciutto cotto (Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken)		
Prosciutto cotto e funghi champignon (pom., mozz., pros. cotto, champignon)	 	CHF 21.-
Prosciutto cotto e funghi (Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon)		
4 stagioni (pom., mozz., cotto, carciofi, olive, champignon)	 	CHF 24.-
4 stagioni (Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Oliven, Champignon)		
Diavola (pom., mozz., salame piccante)	 	CHF 22.-
Diavola (Tomaten, Mozzarella, scharfen Salami)		
Napoli (pom., mozz., acciughe, capperi, olive)	 	CHF 19.-
Napoli (Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern Oliven)		
Bufalina (pom., mozz. bufala, cherry, olio evo, origano, basilico)	  	CHF 24.-
Bufalina (Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry, extra vergines, Olivenöl, Oregano, Basilikum)		
Crudo di Parma (pom., mozz., pros. crudo di Parma)	 	CHF 21.-
Crudo di Parma (Tomaten, Mozzarella, Parma-Rohschinken)		
Crudo di Parma e mascarpone (pom., mozz., pros. crudo di Parma, mascarpone)	 	CHF 24.-
Crudo di Parma e mascarpone (Tomaten, Mozzarella, Parma-Rohschinken, Mascarpone)		
Tonno e cipolle rosse di Tropea (pom., mozz., tonno, cipolle di Tropea)	 	CHF 22.-
Tonno e cipolle rosse di Tropea (Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea-Zwiebeln)		
Calzone (pom., mozz., pros. cotto, champignon, uovo)	 	CHF 22.-
Calzone (Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignon, Ei)		



Pizze Bianche/Weisse Pizzen

4 formaggi (mozz., misto di 4 formaggi)    chf 19.-
4 formaggi (Mozzarella, vier-kase-mischung)

Vegetariana (mozz., zucchine, melanzane, peperoni)    chf 21.-
Vegetariana (Mozzarella, Zucchini Auberginen, Peperoni)

Bologna (mozz., Bologna, mozz. bufala, granelli pistacchio, olio evo, basilico)   chf 24.-
Bologna (Mozzarella, Bologneser Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazienkerne, extra vergines Olivenöl, Basilikum)

Carbonara (mozz., pancetta, uovo, pecorino sardo)   chf 24.-
Carbonara (Mozzarella, Speck, Ei, sardischer Pecorino)

Pizze Speciali/Spezialpizzen

Barone (pom., mozz., salsiccia, cime di rapa, pecorino Sardo, ristretto di Balsamico)   chf 26.-
Barone (Tomaten, Mozzarella, Wurst, Rubenkohl, sardischer Pecorino, Balsamico-glasur)

Invidia (mozz., scamorza affumicata, scarola, olive taggiasche, capperi, acciughe, pom. confit)   chf 25.-
Invidia (Mozzarella, gerauchte Scamorza, Endivie, taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen, konfitierte Tomate)

Octopus (crema di zucchine, polipo, olive taggiasche, capperi, pom. cherry, olio evo)  chf 27.-
Octopus (Zucchini-puree, Oktopus, taggiasca-Oliven, Kapern, konfitierte Tomate, extra vergines Olivenöl)

Pavarotti (pom., mozz., crudo di Parma, rucola, mozz. bufala, pom. cherry, olio evo)   chf 27.-
Pavarotti (Tomaten, Mozzarella, Parma-Rohschinken, Rauke, Büffelmozzarella, Cherry, extra vergines Olivenöl)

Per soddisfare le esigenze dei nostri clienti più attenti, offriamo la possibilità di realizzare tutte le pizze con impasto integrale e carbone vegetale chf 3.-

Um die Ansprüche unserer anspruchsvollsten Kunden zu erfüllen, bieten wir die Möglichkeit, alle pizzen mit Vollkorn-Teig und pflanzlichem Kohlenhydrat herzustellen chf 3.-

L'aggiunta di ulteriori ingredienti comporta un aumento da chf 3.- a chf 6.-
Die Hinzufügung weiterer Zutaten führt zu einer Preiserhöhung von chf 3.- bis chf 6.-



*“Il cibo è cosa che non si fa da soli.
E la convivialità è l’esperienza più coinvolgente.”*

Andrea Ciucci

“Amare è mangiare insieme.”

Muriel Barbery

Kids/Kinder

Pizza coniglietto margherita/prosciutto    chf 10/12.-

Penne al pomodoro  
Penne mit Tomatensauce chf 14.-

Nugget di pollo con patatine 
Hähnchen Nuggets mit Pommes chf 15.-

Nemo bastoncini di merluzzo con patatine 
Nemo Seelachs Stäbchen mit Pommes chf 15.-

Una pallina di gelato inclusa per i nostri piccoli ospiti
Eine Kugel Eis inklusive für unsere kleinen Gäste



Dessert

Selezione di formaggi italiani e svizzeri  
Auswahl italienischer und schweizerischer Spezialitäten

CHF 13.- p.p. / CHF 19.- per 2

Tiramisù   

CHF 12.-

Panna cotta con crema aromatica leggera
ai frutti di bosco   
Panna Cotta mit leichter Waldbeeren creme

CHF 11.-

Tortino con anima al cioccolato fondente
e gelato al pistacchio   
Warmes schokoladen Törtchen mit dunkler schokoladen
füllung und Pistazien Eis

CHF 12.-

“Guarda la faccia del tuo cameriere.

Lui sa.

*È un altro motivo per essere educato
con il tuo cameriere: potrebbe salvarti la vita
con un sopracciglio alzato o un sospiro.”*

Anthony Bourdain



Bevande/Getränke

Caffetteria

Espresso liscio	chf 3.-
Espresso macchiato	chf 3.20
Espresso creme	chf 3.30
Espresso decaffeinato	chf 3.-
Orzo	chf 3.-
Tazza grande orzo	chf 4.-
Corretto	chf 4.-
Corretto speciale	chf 4.50
Tazza grande	chf 4.50
Tazza grande creme	chf 4.80
Tazza grande decaffeinato	chf 4.50
Cappuccino	chf 5.-
Mini cappuccino	chf 3.60
Doppio espresso	chf 5.60
Caffe latte	chf 5.-
Latte macchiato	chf 5.-
The diversi	chf 4.-
The latte/creme	chf 4.50
Ovomaltina/Caotina	chf 4.50

Bevande analcoliche

Sciroppo 2dl	chf 2.50
Acqua Lurisia nat/frizz 50 cl	chf 5.-
Acqua Lurisia nat/frizz 75 cl	chf 7.50
Minerale da 2 dl	chf 2.-
Sanbitter	chf 5.-
Crodino	chf 5.-
Tonic/Bitte lemon 27.50 cl	chf 5.50
Coca cola/Coca zero 33 cl	chf 5.50
Chinotto	chf 5.50
Aranciata 27.50 cl	chf 5.-
Gazzosa lim./mand. 33 cl	chf 5.50
The freddo lim./pesca 33 cl	chf 5.50
Apfelshorle 33 cl	chf 5.50
Rivella blu/rossa 33 cl	chf 5.-
Birra alcool free 33 cl	chf 5.-
Succhi frutta 25 cl	chf 4.50
Red bull	chf 6.50

Bevande alcoliche

Birra/Panache 0.3 lt	chf 5.-
Birrone/Panache 0.5 lt	chf 7.50
Weizenbeer 50 cl	chf 8.-
Birra Rossa 33 cl	chf 7.-
birra pale ale 33 cl	chf 7.-
Aperol spritz	chf 10.-
Campari bitter	chf 7.-
Campari soda	chf 6.-
Campari orange	chf 10.-
Martini bianco/rosso	chf 7.50
Amari generici 0,4 lt da chf 7	chf 10.-
Negroni	chf 13.-
Americano	chf 13.-
Cocktails	

*“Un buon liquore è come
una conversazione raffinata:
scalda il cuore
e illumina lo spirito.”*

Anonimo



Ristorante "Il Barone Ascona", per allergie e/o intolleranze chiedere al nostro personale di sala, saranno preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Ristorante "Il Barone Ascona", bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir sind darauf vorbereitet, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

 Contiene glutine / Enthält Gluten

 Contiene latticini / Enthält Milchprodukte

 Piatto vegetariano / Vegetarisches Gericht

 Piatto vegano / Veganes Gericht

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto cotto: Svizzera, Italia
Prosciutto stagionato: Svizzera, Italia
Salame: Svizzera, Italia
Salame piccante: Italia
Pancia di maiale: Italia, Svizzera
Bresaola: Italia
Pancetta: Italia, Svizzera
Guanciale: Italia
Pollame: Svizzera, Italia
Manzo: Svizzera, Italia, Irlanda
Vitello: Svizzera
Maiale: Svizzera
Gamberi: Argentina, Vietnam, Mediterraneo
Salmone: Norvegia
Tonno: Oceano Pacifico, Mediterraneo
Polpo: Marocco, Mediterraneo
Pane: Italia, Svizzera

Herkunft von Fleisch und Fisch

Gekochter Schinken: Schweiz, Italien
Luftgetrockneter Schinken: Schweiz, Italien
Salami: Schweiz, Italien
Scharfe Salami: Italien
Schweinebauch: Italien, Schweiz
Bresaola: Italien
Pancetta: Italien, Schweiz
Guanciale: Italien
Geflügel: Schweiz, Italien
Rindfleisch: Schweiz, Italien, Irland
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Garnelen: Argentinien, Vietnam, Mittelmeer
Lachs: Norwegen
Thunfisch: Pazifischer Ozean, Mittelmeer
Oktopus: Marokko, Mittelmeer
Brot: Italien, Schweiz

Partners





Il Barone di Ascona

Banchiere di professione e collezionista d'arte per passione, il barone Eduard von der Heydt nacque nel 1882 nell'ovest della Germania.

Forte di un'esperienza sviluppata nel paese natale e negli Stati Uniti, nel 1909 aprì a Londra il primo istituto bancario al quale seguì sede ad Amsterdam.

La sua fama è però legata al ruolo in campo artistico e all'acquisto del Monte Verità nel 1926, che trasformò in un luogo di ritrovo per numerose personalità dell'epoca.

Trasferitosi ad Ascona, von der Heydt ottenne la cittadinanza svizzera nel 1937.

Dopo la Seconda guerra mondiale donò parte della propria collezione d'arte extraeuropea alla città di Zurigo, dando origine al Museo Rietberg, fondato nel 1952; quattro anni più tardi donò il Monte Verità al Canton Ticino e fu insignito del dottorato honoris causae dall'università di Zurigo.

Il barone morì nel 1964 ad Ascona, all'età di 81 anni.

Der Baron von Ascona

Von Beruf Banker und aus Leidenschaft Kunstsammler, wurde Baron Eduard von der Heydt im Jahr 1882 im Westen Deutschlands geboren.

Gestützt auf Erfahrungen, die er in seinem Heimatland und in den Vereinigten Staaten gesammelt hatte, eröffnete er 1909 in London sein erstes Bankinstitut, dem später eine Niederlassung in Amsterdam folgte.

Seinen Ruhm verdankt er jedoch vor allem seiner Rolle im Kunstbereich und dem Erwerb des Monte Verità im Jahr 1926, den er in einen Treffpunkt für zahlreiche Persönlichkeiten seiner Zeit verwandelte.

Nach seinem Umzug nach Ascona erhielt von der Heydt 1937 die Schweizer Staatsbürgerschaft.

Nach dem Zweiten Weltkrieg schenkte er einen Teil seiner außereuropäischen Kunstsammlung der Stadt Zürich und legte damit den Grundstein für das Rietberg-Museum, das 1952 gegründet wurde; vier Jahre später schenkte er den Monte Verità dem Kanton Tessin und wurde von der Universität Zürich mit dem Ehrendokortitel ausgezeichnet.

Der Baron starb 1964 in Ascona im Alter von 81 Jahren.