



IL BARONE

RISTORANTE | BRACERIA | PIZZERIA



ASCONA

Menù



Antipasti / Vorspeisen

- Gnocco dorato con bufala e crudo di Parma 18 mesi   chf 28.-
Gnocco dorato mit Bufala und Parmaschinken 18 Monate
- Selezione di salumi e formaggi accompagnati da mostarda  chf 28.-
Auswahl an Wurstwaren und Käse mit Senfmostarda
- Battuta di filetto di Scottona CH (120g) con pane croccante  chf 30.-
Färsenfilet-Tartar CH (120g) mit Knusprigem Brot
- Bruschetta del Barone (Guacamole e Salmone affumicato)  chf 24.-
Bruschetta del Barone (Guacamole und Räucherlachs)
Chiedici la versione vegetariana    chf 18.-
Fragen Sie uns nach der vegetarischen Version
- Carpaccio di Barbabietole, Büscion di Capra e Noci   chf 22.-
Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse und Walnüssen
- Moscardini in guazzetto con Crostone di Pane aromatizzato  chf 24.-
Morcardini im eintopf mit aromatisiertes Brotcrostone

Insalate e Zuppe / Salate und Suppen

- Insalata verde con salsa italiana o francese   chf 9.-
Grüner Salat mit italienischer oder französischer Sauce
- Insalata mista con salsa italiana o francese   chf 12.-
Gemischter Salat mit italienischer oder französischer Sauce
- Insalata Benessere con Salmone grigliato (200g) chf 32.-
Fitness-Salat mit gregillter Lachs (200g)
- Bufala con Pomodorini Cherry   chf 22.-
Bufala mit Cherrytomaten
- Insalata Caesar con Pollo   chf 26.-
Caesar-Salat mit Hähnchen
- Vellutata del giorno servita con Crostini di Pane   chf 20.-
Cremesuppe des Tages serviert mit Croutons



Primi Piatti/Erste Gänge

- “Linguine di Gragnano” alle Vongole*  chf 28.-
“Linguine di Gragnano” mit Venusmuscheln
- Lasagne alla Bolognese come da tradizione*   chf 25.-
Traditionelle Bolognese-Lasagne
- Ravioli di Pesce con salsa al Lime, Tequila e Menta*   chf 28.-
Fisch-Ravioli mit Limetten, Tequila und Minze Sauce
- Risotto al Merlot e Büscion di Capra*   chf 28.-
Merlot-Risotto mit Ziegenkäse
- “Paccheri” freschi alla Amatriciana*  chf 26.-
Frische “Paccheri” alla Amatriciana



*“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 (300 g) ripieno di formaggio Appenzeller servito con patate dorate   chf 42.-
Schweine Cordon-Bleu (300 g) gefüllt mit Appenzeller Käse, serviert mit goldbraunen Pommes

Ossobuco di vitello servito con risotto allo zafferano   chf 44.-
Kalbs-ossobuco serviert mit Safran-risotto

Stinco di Maiale servito con Patate al forno e salsa segreta del Barone chf 36.-
Schweinshaxe, serviert mit Bratkartoffeln und der geheimen Sauce des Barons


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

Filetto di Scottona CH (200 g) servito con caffè de Paris chf 52.-
Färsenfilet CH (200 g) serviert mit café de Paris

Costolette di Agnello servite con riduzione all'Arancia chf 44.-
Lammrack, serviert mit Orangereduktion

Fiorentina di Scottona servita con caffè de Paris chf 14.- / 100gr
Fiorentina-Steack von der Färsen, serviert mit café de Paris

Tomahawk servito con caffè de Paris chf 13.- / 100gr
Tomahawk, serviert mit café de Paris

Tutte le pietanze vengono servite con patate al forno e verdure 
Alle Gerichte werden mit Ofenkartoffeln und Gemüse 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



Specialità/Spezialitäten

Chateaubriand di Scottona CH (500g) con salsa Bernese,
verdure e patate al forno (Lt) **p.p./min. 2 persone** chf 60.-
Chateaubriand der Färse CH (500g) Angus-Rinder,
mit Béarnaise-Sauce, Gemüse und Ofenkartoffeln

Cheeseburger del Barone servito con Patatine dorate
(Formaggio, insalata, pomodoro, cipolla, cetriolino) (Ce) (Lt) chf 35.-
Färsen-Cheeseburger (Käse-Salat-Tomaten-Zwiebel-Gurken),
serviert mit goldbraunen Pommes

Galletto al forno nostrano servito con
Patine dorate e salsa segreta del Barone (Lt) chf 35.-
Gebratenes heimisches Hähnchen, serviert mit
goldbraunen Pommes und der geheimen Sauce des Barons

Secondi di pesce/Fischgerichte

Frittura di mare con verdure in pastella e salsa tartara (Ce) chf 40.-
Frittierte Meeressfrüchte mit gemischten Gemüse im teig Mantel und Tartar Sauce

Rana Pescatrice servita con Riso in bianco e salsa al Lime (Ce) (Lt) chf 44.-
Seeteufel serviert mit weissem Reis und Limetten-Sauce

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

Salmone servito con patate al forno e verdure chf 38.-
Lachs serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Gamberoni Black Tiger serviti con riso bianco e salmoriglio chf 44.-
Black Tiger Garnellen, serviert mit weissem Reis und salmoriglio-Sauce

Grigliata di Pesce (Gamberoni, Pesce spada, Tentacolo di Polipo, Salmone)
servita con Patate al Forno e Verdure **p.p./min. 2 persone** chf 56.-
GegrillteFischplatte (Garnellen, Schwertfisch, Oktopus-Tentakel, Lachs),
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse













Forno a legna/Holzofen

Pizze Classiche/Klassische Pizzen

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



Pizze Bianche/Weisse Pizzen

- 4 formaggi (mozz., misto di 4 formaggi)    chf 19.-
4 formaggi (Mozzarella, vier-kase-mischung)
- Vegetariana (mozz., zucchini, 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 Scamorzae Endivie, taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen, konfitierte Tomate)
- Octopus (crema di zucchini, 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 15.-

Nugget di pollo con patatine 
Hähnchen Nuggets mit Pommes chf 16.-



Nemo bastoncini di merluzzo con patatine 
Nemo Seelachs Stäbchen mit Pommes chf 16.-




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




Dessert

Selezione di formaggi svizzeri
e internazionali con Mostarde   chf 14.- p.p. / chf 20.- per 2
Auswahl an Schweizer und internationalen Käsesorten mit Senf

Tiramisù    chf 12.-

Cannolo scomposto con ricotta di capra
e crema al pistacchio    chf 12.-
Zerlegter Cannolo mit Ziegenricotta und Pistaziencreme

Tortino con anima di Cioccolato fondente
servito con gelato alla vaniglia    chf 12.-
Lauwarmes dunkler Schokolade Törtchen serviert mit vanilla Eis

Panna cotta con crema aromatica leggera
ai frutti di bosco    chf 12.-
Panna Cotta mit leichter Waldbeeren creme

*“Guarda la faccia del tuo cameriere.
Lui sa.
È un altro motivo per essere educato con lui:
potrebbe salvarti la vita con un sopracciglio alzato
o un sospiro.”*

Anthony Bourdain



Bevande/Getränke

Caffetteria

Espresso liscio	chf 3.-
Espresso macchiato	chf 3.50
Espresso creme	chf 3.50
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 5.-
Tazza grande decaffeinato	chf 4.50
Cappuccino	chf 5.-
Mini cappuccino	chf 4.-
Doppio espresso	chf 5.50
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 5.50
Crodino	chf 5.50
Tonic/Bitter lemon 27.50 cl	chf 6.-
Coca cola/Coca zero 33 cl	chf 6.-
Chinotto	chf 6.-
Aranciata 27.50 cl	chf 6.-
Gazzosa lim./mand. 33 cl	chf 6.-
The freddo lim./pesca 33 cl	chf 6.-
Apfelshorle 33 cl	chf 6.-
Rivella blu/rossa 33 cl	chf 5.-
Birra alcool free 33 cl	chf 5.-
Succhi frutta 25 cl	chf 5.-
Red bull	chf 7.-

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 8.-
Amari generici 0,4 lt da chf 7 a	chf 10.-
Negroni	chf 13.-
Americano	chf 13.-

*“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.