

Ristorante
Al Gabbiano



Antipasti

Formaggino della Val Muggio su crostone di pane e pancetta croccante <i>Kaese aus dem Valle Muggio , auf Roestbrot mit Cross gebratenem Speck</i>	Chf	10.–
Caprese di bufala campana con ristretto di basilico e pinoli <i>Bueffelmozzarella an einer Reduktion von Basilikum und Pinienkernen</i>	Chf	18.–
Carpaccio di manzo con asparagi bianchi nature e cestino al Parmigiano Reggiano <i>Rindscarpaccio mit weissem Spargel an einer Sauce aus Parmesankaese</i>	Chf	20.–
Veli affumicati di mare su letto di rucola , melograno e agrumi <i>Hauchduenne Scheiben von Schwertfisch, Thunfisch, Lachs geraeuchert auf einem Bett von Ruccola ,Grenadine und Kraeutern</i>	Chf	29.–
Insalata classica di mare all'italiana con bruschetta di pane rustico <i>Meeresfruechte salat Typisch italienisch mit Bruschetta von Graubrot</i>	Chf	22.–
Tagliere di salumi e formaggi assortito delle Valli Ticinesi <i>Vesperplatte mit Salami und Kaese aus der Region Tessin</i>	Chf	22.–

Insalatone

Greca

pomodoro , cetrioli, olive, feta e cipolla rossa <i>mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse, rote Zwiebeln</i>	Chf	13.–
---	-----	------

Falsa magra,

Insalata verde, tonno, mozzarella, grana, pomodoro e funghi champignon <i>Gruenersalat, Thunfisch, Mozzarella, Parmesan, Tomaten, Champignons</i>	Chf	15.–
--	-----	------

Cappuccio,

Insalata verde, mais, fagioli neri, peperoni e pomodoro <i>Gruenersalat, Mais, schwarze Bohnen, Paprika, Tomaten</i>	Chf	14.–
---	-----	------

Sfiziosa,

Spinaci freschi, radicchio, formaggio Asiago, uova sode e noci <i>Frischer Spinat, Radiccio, Asiago Kaese</i>	Chf	18.–
--	-----	------

Piatti unici

Filetto di manzo alla griglia con tagliatella al burro e verdure alla griglia <i>Rindsfilet vom Grill mit Butternudeln und gegrilltem Gemuese</i>	Chf	53.–
Spiedone di gamberoni con tortino di millefoglie di patate, carote e verdure al vapore <i>Riesengarnelen am Spiess mit einem Toertchen von Kartoffeln und Karotten , blanchiertem Gemuese</i>	Chf	45.–
Insalata di mare con pappardella al burro, patate classiche al vapore e insalatina di campo <i>Variation von Meeresfruechtesalat , grossen bandnudeln mit butter und Feldsalatmix</i>	Chf	29.–

Le paste di “terra”

Tagliatella di pasta fresca al pomodoro e basilico <i>Frische Tagliatelle mit Tomatensauce und Basilikum</i>	Chf	20.–
Gnocchi di patate alla Sorrentina <i>Ragout mit Tomaten und Mozzarella Ueberbacken</i>	Chf	22.–
Classica lasagna alla Bolognese <i>Klassische Lasagne</i>	Chf	24.–
Risotto ai Merlot del Ticino e formaggella della Valmaggia <i>Risotto mit Merlot aus dem Tessin und Kaese aus dem Valle Maggia</i>	Chf	23.–

Le paste di “mare”

Piccoli maccheroncini con sugo di scampi e vongole <i>Kleine Maccheroni mit Riesencrevetten und Venusmuscheln</i>	Chf	25.–
Linguine all’astice con essenza di olio extra vergine di oliva <i>Linguine mit Hummer und einer Olivenoelessenz</i>	Chf	35.–
Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti mit Meeresfruechten</i>	Chf	24.–
Risotto allo zafferano con code di gamberi e zucchine <i>Safranrisotto mit Crevetten und Zucchini</i>	Chf	25.–

Zuppe e creme

Crema al pomodoro classica <i>Tomatensuppe</i>	Chf	9.–
Crema di patate con panna e sesamo <i>Kartoffelsuppe mit Sahne und Sesam</i>	Chf	10.–
Vellutata ai broccoli piccanti con tagliatella di calamari croccanti <i>Broccolirahmsuppe mit gegrillten Tintenfischringen</i>	Chf	12.–

Prodotto - Provenienza

Manzo - CH • **Vitello** - CH
Maiale - CH - DE • **Coniglio** - HU • **Tacchino** - FR
Salumeria - CH - IT • **Gamberoni** - IN - BD •
Salmone - NO • **Persico** - RU

Secondi di “carne”

Filetto di manzo alla griglia gr 220 con bouquet di verdure al vapore <i>Rindsfilet vom Grill (min. 220 Gramm) mit Frischem Gemüse und Kartoffeln</i>	Chf	45.–
Piccatine di vitello con mele caramellate <i>Kalbsschnitzelchen mit Karamelisiereten Äpfeln</i>	Chf	30.–
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate fritte <i>Kalbskotelett Paniert mit pommes frites</i>	Chf	36.–
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Scheibe von Kalbshaxe mit Safranrisotto</i>	Chf	25.–

Secondi di pesce

Gran grigliata di mare alla pan profumato <i>Grosser Grillteller mit Meeresfruechten und geroestetem Weissbot aromatisiert mit Knoblauch und Petersilie</i>	Chf	45.–
Gran frittura di calamari e polpa di aragostella <i>Frittierte Kalamari und Krebskloesschen</i>	Chf	40.–
Sautée di cozze e vongole con crostoni di pane <i>Muschelpfanne mit Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Geroestetem Brot</i>	Chf	30.–
Spiedone di gamberoni con insalata mista di agrumi <i>Riesengarnelen am Spiess mit gemischtem Salat und frischen Kraeutern</i>	Chf	40.–

Dolci

Classico tiramisù <i>Tiramisù Italienische style</i>	Chf	10.–
Creme Brulèe al rosmarino <i>Creme Brulèe mit Rosmarin</i>	Chf	10.–
Panna cotta alla fragola <i>Panna Cotta mit Erdbeeren</i>	Chf	10.–
Composta di frutta <i>Obst salat</i>	Chf	8.–

La particolarità del Gabbiano,
nome proprio derivante dalla bellezza
del mare e dal suo profumo, è strettamente legata alla magnifica
avventura che hanno intrapreso Salvatore ed Andrea in questo meraviglioso
posto che è Ascona.

La tipicità dei prodotti,
il rispetto totale del territorio nel preparare cibi e
pietanze rispettando il contesto ambientale e gastronomico svizzero,
ci ha portato a utilizzare una tecnica
per la preparazione dei singoli piatti,
molto vicina ai nostri “vecchi” per saggezza nella composizione
e per semplicità nel gusto.

È infatti nella tradizione tipica italiana di
“Fare Cucina in Casa”,
che abbiamo voluto impostare
la nuova ristorazione presso il ristorante “Al Gabbiano”

La pasta fresca, categoricamente espressa nella preparazione
e nella cottura con salse che si accostano alla più tradizionale
cultura del mangiar bene “Italiano”
e della cucina tipica mediterranea.

Un accostamento nelle pizze che rispolvera
la creatività dei nostri pizzaioli,
mandati in formazione nei vicoli di Napoli,
per imparare al meglio la cultura della buona pizza.

E soprattutto la nostra passione nel far bene le cose.
Passione che cercheremo di riservare
per ogni singolo ospite del nostro ristorante.
Perché ogni singolo ospite è sempre più importante
di quanto noi possiamo credere di saper fare.

Buon appetito
da Salvatore ed Andrea.



