



# The Menu



## The Menu

Since 1963 we have the pleasure to welcome you as our guests at our hotel and restaurant La Perla.

Enjoy your meal!



The family Bassi

Our chef Yves Bussi and his team cook for you with passion and dedication.

Our kitchen is rich of unsophisticated plates of high quality, preferring regional and seasonal ingredients.

Most of the vegetables and salads are grown on our farm **Orticola Bassi** SA 1966-2016

We ask your patience if the meals preparation takes some time as they're fresh made at the moment.



## Starters

- Tomino ticinese in crosta di pancetta nostrana Fr. 18.- 13.-  
*Grilled Tomme cheese crusted with regional bacon*
- Gamberoni saltati al sesamo su insalata e salsa rosa Fr. 25.- 19.-  
*Prawns sautéed with sesame seeds on salad and pink sauce*
- Carpaccio di manzo con formaggio della Valle Valleggia Fr. 25.- 19.-  
*Beef Carpaccio with cheese from the "Valleggia" valley*
- Prosciutto crudo Piora d'Oro con porcini sott'olio Fr. 25.- 19.-  
*Regional raw ham "Piora d'Oro" with boletus in oil*

## Salads of the buffet

Insalata verde <i>Green salad</i>	Fr. 8.-
Insalata mista media <i>Mixed salad (medium)</i>	Fr. 10.-
Insalata mista grande <i>Mixed salad (large)</i>	Fr. 18.-

## Soups

- Crema di prezzemolo con gnocchetti di pane Fr. 10.-  
*Parsley cream with small bread gnocchi*
- Minestra di verdura alla farina Bona della Valle Onsernone Fr. 10.-  
*Vegetable soup with "Bona" flour from the Valley "Onsernone"*
- Zuppa di pomodori ticinesi e gamberoni al basilico Fr. 10.-  
*Ticino tomato soup with shrimps and basil*



## Pasta and risotto

- Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberi alle erbe aromatiche Fr. 26.- 21.-  
*“Loto” risotto in red wine “Merlot” with shrimps and aromatic herbs*
- Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini Fr. 21.- 16.-  
*Potato gnocchi with regional sausage and boletus*
- Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti:  
*Noodles or spaghetti:*
  - - con salsa al Blu ticinese Fr. 19.- 15.-  
*with sauce of Blu cheese from goat and cow*
  - - con Salsa Ticino, basilico e olive Fr. 19.- 15.-  
*with tomato sauce, basil and olives*
  - - Bolognese Fr. 19.- 15.-  
*Bolognese sauce*
  - - aglio, olio e peperoncino Fr. 19.- 15.-  
*garlic, oil and chili*

## Fish

- Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico Delea Fr. 38.- 28.-  
*Sautéed sea bass fillet with sauce from balsamic vinegar*
- Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi Fr. 36.- 26.-  
*Trout fillet from Val Calanca with aromatic herbs*



# Meat

- Scaloppina di vitello (200gr) con funghi porcini Fr. 39.-  
*Veal escalope with boletus*
- Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio della Leventina Fr. 39.-  
*Veal Cordon-bleu with rocket salad and cheese from the valley "Leventina"*
- Steak di maiale (220gr) allo Zincarlin Fr. 34.-  
*Pork steak with Zincarlin cheese*
- Filetto di cavallo (220gr) con salsa alla birra "Rud Bír" di Gordola Fr. 38.-  
*Horse fillet with sauce from the "Rud Bír" (regional beer)*
- Costolette d'agnello (280gr) all'aglio orsino Fr. 41.-  
*Lamb chops with bear's garlic*
- Entrecôte di manzo (220gr) al pepe Valle Maggia Fr. 41.-  
*Beef entrecôte with pepper from the valley "Maggia"*
- Tagliata di steak di manzo (220gr) con formaggio della Val di Blenio Fr. 38.-  
*Beef steak with cheese of the valley "Blenio"*
- Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse Fr. 46.-  
*Beef fillet with goose liver and red onions*
- Chateaubriand (250gr p.p.), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) Fr. 58.- p.p.  
*Chateaubriand, Béarnaise sauce (min. 2 pers.)*
- Tartare di manzo preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 36.- 29.-  
*Beef steak tartar (prepared at the table)*
- Tartare di manzo al tartufo preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 42.- 32.-  
*Beef steak tartar with truffle (prepared at the table)*

Tutti piatti sono accompagnati da verdure e patate rosolate, patate fritte, riso, tagliatelle o insalata.

*All dishes are served with vegetables and roasted potatoes, french fries, rice, noodles or salad.*

- Tofu bio ticinese saltato al pesto rosso con riso alle verdure Fr. 28.-  
*Bio tofu from Ticino sautéed with red pesto, rice and vegetables*



# Pizza


Pizza margherita: <i>Tomato and mozzarella</i>	Fr. 15.-
Pizza ai funghi: <i>Tomato, mozzarella and mushrooms</i>	Fr. 17.-
Pizza al prosciutto: <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	Fr. 16.-
Pizza Napoli: <i>Tomato, mozzarella, anchovies and cappers</i>	Fr. 16.-

**Allergie:** tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Vi preghiamo di chiedere la carta specifica con gli allergeni e avvisare il cameriere, grazie.

*All our plats may contain substances that can cause an allergy.*

*Please ask the waiter for the specific menu with the allergens.*

Per poter soddisfare le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio abbiamo creato alcuni piatti speciali. Richiedete la carta realizzata per voi.  

*We also want to satisfy the demands of our clients with lactose intolerance and celiac disease so we have created some special dishes. Please ask for the menu realized for you.*





## Desserts

Strudel fritto alle mele con gelato alla vaniglia  
e salsa al Whisky di Ascona Fr. 11.-  
*Fried apple strudel with vanilla ice-cream and sauce of Ascona Whisky*

  Zabaione al Marsala Fr. 12.-  
*Sabayon with Marsala*

Spuma al cioccolato con sorbetto al frutto della passione Fr. 11.-  
*Chocolate mousse with passion fruit sherbet*

Tiramisù ai pistacchi Fr. 11.-  
*Tiramisù of pistacchio*

 Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià Fr. 11.-   
*Parfait with local walnuts, honey and homemade nut liquor*

  Macedonia di frutta fresca Fr. 8.-  
*Fresh fruit salad*

Gelati della casa (2 palline) Fr. 7.-  
*Homemade ice-cream (2 scoops)*

