



Da più di cinquantacinque anni abbiamo il piacere di servirvi
nel nostro albergo e ristorante La Perla.

Vi auguriamo buon appetito!



La famiglia Bassi

Lo Chef Yves Bussi e il suo team
cucinano per voi con molta passione e dedizione.
La nostra cucina è ricca di piatti genuini e di qualità,
prediligendo ingredienti regionali e stagionali.
La maggioranza delle verdure e ortaggi provengono
dalla nostra azienda **Orticola Bassi**
SA
1986-2016



La nostra carta

Antipasti

• Mozzarella di bufala con pomodorini, yoom e pesto di rucola	Fr. 18.-	13.-
Carpaccio di salmone con salsa alla senape	Fr. 24.-	19.-
Prosciutto crudo Piora d'Oro e Melone	Fr. 22.-	17.-
Vitello tonnato con capperi	Fr. 24.-	19.-
“Caesar Salad” (petto di pollo, insalata verde, Grana Padano, crostini)	Fr. 21.-	16.-

Insalate

Insalata verde	Fr. 8.-	
Insalata mista media	Fr. 10.-	
Insalata mista grande	Fr. 18.-	

Zuppe

• Minestra di verdure alla farina Bona della Valle Onsemone	Fr. 10.-	
• Zuppa di pomodori ticinesi e gamberoni al basilico	Fr. 10.-	

Paste e risotti

• Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche	Fr. 26.-	21.-
• Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini	Fr. 21.-	16.-
Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti:		
• - con salsa al Blu Ticinese	Fr. 19.-	15.-
• - con Salsa Ticino, basilico e olive	Fr. 19.-	15.-
- con Bolognese	Fr. 19.-	15.-
- con aglio, olio e peperoncino	Fr. 19.-	15.-




Pesci

1/2

- Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi con sformato di polenta bianca e finocchi stufati Fr. 36.- 26.-
- Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico Delea con riso pilaf e finocchi stufati Fr. 38.- 28.-

Carni

- Scaloppina di vitello impanata (200gr) Fr. 37.-
 - Scaloppina di vitello (200gr) con salsa ai funghi porcini Fr. 39.-
 - Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio della Leventina Fr. 39.-
 - Costolette d'agnello (280gr) in crosta di salvia Fr. 41.-
 - Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio Fr. 41.-
 - Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse Fr. 46.-
 - Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 36.- 29.-
 - Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 42.- 32.-
- Tutte le carni sono accompagnate da verdure, patate rosolate, patate fritte o riso.*
- Tofu bio ticinese saltato al pesto rosso con riso alle verdure Fr. 28.-
 - Ragù di tofu bio ticinese al latte di cocco e curry con riso alle verdure Fr. 28.- 

Fitness

Tutte le carni, pesci e tofu, possono essere serviti su insalata.

Pizze

- Pizza margherita Fr. 15.-
- Pizza ai funghi (pomodoro, mozzarella e funghi) Fr. 17.-
- Pizza al prosciutto (pomodoro, mozzarella e prosciutto) Fr. 16.-
- Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi) Fr. 16.-

Le nostre pizze sono surgelate.

Per bambini

Scaloppina impanata con patate fritte e verdure	Fr. 12.-
Maccheroni al pomodoro	Fr. 9.50
Hamburger con patate fritte e verdure	Fr. 10.-
Pesciolini impanati con patate fritte e verdure	Fr. 9.50

Dessert

• Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià	Fr. 11.-
Torta ghiacciata al limone e frutti di stagione	Fr. 11.-
Spuma al cioccolato con gelato al Whisky di Ascona	Fr. 11.-
Zabaione al Marsala	Fr. 12.-

Inoltre abbiamo anche una grande varietà di gelati Mövenpick.

Richiedete la carta dei gelati!

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.

Desideriamo soddisfare anche le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio. Chiedete al cameriere quali sono in piatti adatti per voi.

