

In Sostenuta ACQUA 76.-



salmone svizzero affumicato in casa con mele verdi, raffano e panna acida

Hausgerauchter Swiss Lachs mit grünem Apfel, Meerrettich und Sauerrahm

bisque di gamberi con crostino, pomodoro e dragoncello

Krevetten Bisque mit Crostini, Tomaten und Estragon

filetto di trota svizzera, cavolfiori, mandorle, riso venere e salsa beurre blanc

Schweizer Forellenfilet, Blumenkohl, Mandeln, schwarzem Reis und weisser Buttersauce

Crostata di limone e zenzero con sorbetto di arancia sanguinella e meringhe

Limonen Ingwer Kuchen mit Blutorangen Sorbet und Meringue

Think global eat local 59.-



focaccia, pancetta fatta in casa, zucchine, pepe della valle maggia

Focaccia mit Hausgeräuchertem Speck, Zucchini, Maggia Pfeffer

orto sul piatto, verdure, büscion di capra, salsa verde, B. B. Q crunch

Gemüse, Ziegenfrischkäse, grüner Sauce, B. B. Q Knusper

Spezzatino di manzo svizzero al merlot, verdure al forno, polenta rossa del Ticino

Rinds Goulasch mit Merlot, Ofengemüse, rote Tessiner Polenta

piccolo dolce del giorno
Kleines Tagesdessert

Festival delle pizze

- a partire da 20.-

ideale per gruppi scolastici, gruppi di viaggio, associazioni e amici

Die perfekte Lösung für Schulklassen, Vereine, Reisegruppen oder Freunde



Pizza amichevole 32.-

saoriti stuzzichini della casa, dell'orto, della terra e dall'acqua

Aperitivo aus dem Garten vom Terroir und aus dem Wasser

misticanza, verdure, dressing della casa, "il rosso" o "il bianco"

Gemischter Salat mit unseren Hausgemachten Dressing's il rosso oder il bianco

pizze da condividere
Pizzen zum teilen

gelato o sorbetto a tua scelta con corezzione o senza

Glace oder Sorbet nach Wahl mit Hochprozentigem oder ohne

Qui lasciamo spazio per il tuo gusto personale e preferito!

- * vegan
- * vegetariano
- * sidecuts beef
- * selvaggina
- * interiora
- * pesce e crostacei
- * menu a tema
- * Flying buffet
- * Big Bottle

da Gina

grill bar pizza ascona

Ristorante da Gina Grill-Bar-Pizza - viale monte verità 19, 6612 ascona



Offerta gruppi!



☎ 091 791 27 40 ✉ info@dagina.ch

La sagra del dry aged 82.-

focaccia, pastrami fatto in casa, panna acida,
senape, rapanelli
Pizzabrot, da Gina Pastrami, Sauerrahm, Senf,
Radieschen

risotto, spinaci, animelle di vitello, limone
Risotto, Spinat, Kalbsbries, Zitrone

dal nostro dry aged svizzero manzo; côte de boeuf e
cappello del prete

Salsa choron, burro alle erbe, patate al cartoccio,
verdure grigliate, misticanza
von unserem dry aged Rind; Côte de boeuf und
Tafelspitz

Sauce Choron, Kräuterbutter, Baked Potato,
Grillgemüse, saisonaler Salat

panna cotta alle fave di tonca, frutta stagionale
Tonkabohnen Panna Cotta, saisonaler Frucht



Grigliata completa 79.-



saporiti stuzzichini della casa, dell'orto, della terra e
dall'acqua

Aperitivo aus dem Garten vom Terroir und aus dem
Wasser

tavolata:

burrata, vitello tonnato, formaggino di capra,
verdure grigliate, salmone della casa, Bocconcini
zum teilen: Burrata, Vitello Tonnato, Ziegenkäse,
grilliertes Gemüse, Swiss Lachs, Bocconcini

grigliata mista

carrè di agnello, roastbeef svizzero, costine di
maiale, gamberoni, salsiccia nostrana
B. B. Q fries, coleslaw, misticanza, salsa aglio nero,
burro alle erbe

Gemischte Grillplatte

Lamm Rack, Roastbeef, Spare Ribs, Krevetten,
Tessiner Bratwurst

B. B. Q Fries, Krautsalat, Blattsalat, schwarze
Knoblauch Sauce, Kräuterbutter

Tarte tatin, fichi e gelato alla vaniglia

Tarte tatin, Feigen und Vanile Glace



From nose to tail manzo e vitello svizzero 69.-

midollo osseo, lingua e cuore di vitello, ceci, senape
e crescione

Markknochen, Zunge und Herz vom Kalb,
Kichererbse, Senf und Kresse

essenza di manzo con canederli di fegato e erba
cipollina

Rindfleisch Essenz mit Leberknödel und
Schnittlauch

stinco glassato e smoked short ribs, purea di patate,
carote

glasierte Haxe, gerauchte Short Ribs, Kartoffel
Püree, Karotten

Sorbetto all'uva americana con grappa della nostra
pergola

Americano Trauben Sorbet mit Hausgrappa von
unserer Pergola

