



Benvenuto



al Ristorante da Gina Ascona



Siamo convinti che i migliori prodotti di una produzione costantemente sostenibile siano essenziali per una offerta perfetta. Per questo motivo, conosciamo personalmente tutti i nostri fornitori e siamo in comunicazione attiva con loro.

Wir sind überzeugt, dass die besten Produkte aus einer konsequent nachhaltigen Produktion für ein perfektes Angebot zwingend sind. Aus diesem Grund kennen wir alle unsere Lieferanten persönlich und stehen mit ihnen in einem aktiven Austausch.

« *Conosciamo ciò che amiamo e te lo facciamo vedere.* »
« *Wir kennen was wir lieben und zeigen es Dir* »

e vi auguriamo buon appetito e buon divertimento con noi #daGinaAscona
und wünschen viel Genuss und Spass bei uns im #daGinaAscona

Gina & Christoph Eichenberger

Il nostro Homemade è il pensiero, giusto da gustare
Homemade ist das Label unseres kleinen Feinschmecker Märli,
geniessen Sie etwas da Gina auch zu Hause



Home Made









da **Gina**
grill bar pizza ascona




Grappa da Gina	
250/500 ml	15/25.-
Limoncello	
250/500 ml	15/25.-
Dressing 500 ml	
la rossa	8.-
la bianca	8.-

B. B. Q Spice, 70g	5.-
Salsa B. B. Q, 120g	5.-
Salsa aglio nero, 120g	6.-
Orto in scatola, 150g	6.-
Pallina di pizza	2.-
Pane della casa	4.-


Insalata

	entrata	piatto forte	indicatore
da Gina misticanza, gamberoni Black Tiger, peperoncino, pepe al limone Gemischter Salat, Black Tiger Garnelen, Chili, Zitronenpfeffer	21	26	
Porcini Insalata, funghi porcini, caprino, noci caramellate Spätsommer Salat, Steinpilze, Ziegenfrischkäse, karamellisierte Nüsse	18	24	
Foglie Insalata verde, salsa della casa, rossa o bianca Gemischter Blattsalat, Hausdressing rot oder weiss scodella per due persone Schüssel für zwei Personen	9	18	 
Stagione misticanza, verdure, salsa della casa, rossa o bianca Gemischter Saisonsalat, Gemüse, Hausdressing rot oder weiss scodella per due persone Schüssel für zwei Personen	10	20	 




Antipasti

	entrata	piatto forte	indicatore
Affumicato vitello, salsa tonnata, capperi, cipolle fritte Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapernäpfel, Röstzwiebeln	18	24	
Manzo carpaccio del nostro manzo dry aged, grana padano, finocchio, rucola Dry aged Rind's Carpaccio, Grana Padano, Fenchel, Rucola	26	32	
Bruschetta funghi porcini saltati mit sautierten Steinpilzen con gamberoni piccanti e grigliati mit rassigen, grillierten Riesenkrevetten	12	18	

Intermezzo

	entrata	piatto forte	indicator
Zuppa Sedano, capesante, mela Sellieriesuppe, Jakobsmuschel, Apfel	16		
Orto verdure, cipolle rosse, salsa verde, smoked crunch Gemüse, rote Zwiebeln, Salsa Verde, BBQ smoked Crunch *con caprino mit Ziegenfrischkäse *con gamberoni Black Tiger, peperoncino mit Black Tiger Garnelen, Chili	14 18 24	21 24 28	 

Pasta & Risotto

Ravioli funghi porcini, gamberoni, spuma di Madeira Steinpilzravioli, Riesenkrevetten, Madeira Espuma	28	32	
Capesante risotto carnaroli, capesante, zucca, zafferano Carnaroli Risotto, Jakobsmuschel, Kürbis, Safran	28	32	
Glutine & lattosio penne senza glutine, ragù sbagliato, rucola Glutenfreie Pasta, Soja Gehacktes, Rucola	21	26	 
Gnocchi fatto in casa crema al gorgonzola, rucola, noci Kartoffelgnocchi, Gorgonzolacrème, Rucola, Baumnüsse	21	26	



Piatti forti della griglia



“Grosses pieces” del nostro Swiss Royal dry aged Beef per la scelta perfetta, ti aiutiamo!

Maiale	39
Puntine, salsa BBQ, insalata crauti Spareribs, BBQ Sauce, Coleslaw Salat	
Tagliata , ca 200 gr	45
Entrecôte Svizzero, burro alle erbe Schweizer Rinds Entrecote, Kräuterbutter	
Gamberoni	40
Black Tiger 5pz, peperoncino, salsa all'aglio Black Tiger Riesenkrevetten, Chili, Knoblauchsauce	
Pesce del giorno	42
salsa all'aglio Tagesfisch, Knoblauchsauce	
Zucca grigliata	30
chimichurri Grillierter Kürbis, Chimichurri	

CONTORNI

B. B. Q Fries	4
Patate al forno	4
Riso	3
Risotto parmigiano	5
Verdure griglia	4
Spätzli	5

LA GRIGLIATA MISTA

(min. 2 Pers.)

con tre salse a
libera scelta
50.- a persona

LE SALSE

Salsa B. B. Q	2
Salsa aglio nero	2
Jus de rôti	3
Burro alle erbe	3
BBQ Lamponi	3

Pizza al metro



Unico da noi, la pizza al metro - creare - gustare - condividere
Pizza am Meter ist unsere neuste Innovation - kreieren - geniessen - teilen

Pizza tradizionale CHF 59.-

Mozzarella di bufala e basilico / prosciutto e funghi / salame piccante e rucola / speck e cipolle
Büffelmozzarella & Basilikum / Schinken & frische Champignon / scharfe Salami & Rucola /
Landrauchschinken & Zwiebeln (1-6-7)

Pizza Bella Italia CHF 69.-

Mozzarella di bufala, pomodorini secchi e basilico / prosciutto San Daniele, rucola e scaglie di Grana
Padano / bresaola, pomodorini cherry e ricotta salata / speck, gorgonzola e olive taggiasche
Büffel-Mozzarella, getrocknete Tomaten & Basilikum / San Daniele Rohschinken, Rucola & Grana
Padano Späne / Bresaola, Cherrytomaten & Ricotta / Landrauchschinken, Gorgonzola &
Taggiasca Oliven (1-6-7)

Pizza da Gina CHF 79.-

Gamberoni, salmone affumicato, pomodorini cherry e aglio / mozzarella di bufala, crema di tartufo,
prosciutto San Daniele e basilico
Riesenkrevetten, geräucherter Lachs, Cherrytomaten & Knoblauch / Büffelmozzarella, Trüffelcrème,
San Daniele Rohschinken & Basilikum (1-2-4-6-7)

Crea la tua pizza preferita

Come base, un metro di pizza Margherita per CHF 42.-
Der Meter Margherita für CHF 42.- kann nach Belieben gegen Aufpreis belegt werden

+ 9.-

- Prosciutto San Daniele
- Bresaola
- Speck Tirolese
- Gamberoni
- Salmone

+ 7.-

- Grana Padana
- Prosciutto cotto
- Vacherin
- Caprino
- Mozzarella di bufala
- Rucola
- Salame

+ 4.-

- Uova
- Acciughe
- Verdure
- Pomodorini cherry
- Funghi
- Olive

} 1/2
Metro

Novità!

- Per una vita snella, pizza con impasto integrale
- mozzarella senza lattosio (chiedi informazioni al cameriere.)
- Für eine ausgewogene Ernährung, alle Pizzen auch mit Vollkornteig erhältlich
Pizzateig und laktosefreier Mozzarella, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Passione per la Pizza

Pizza da Gina

26

pomodoro, mozzarella, gamberoni, salmone, pomodorini cherry, aglio
Tomate, Mozzarella, Riesenkrevetten, Lachs, Cherrytomaten, Knoblauch

Sottobosco

25

pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, crema di tartufo, prosciutto San Daniele, basilico
Tomate, Büffelmozzarella, Taggiascha Oliven, Trüffelpaste, San Daniele Schinken, Basilikum

Ticinese

23

mozzarella, bresaola, pepe della V. Maggia, büscion di capra, pomodorini cherry
Mozzarella, Bresaola, Maggiapfeffer, Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten

Fresca

25

mozzarella di bufala, pomodorini cherry, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano Späne, Rohschinken

Ricca

25

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini cherry, scaglie di grana, aceto balsamico
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano Späne, Balsamico

Tartufata

25

mozzarella di bufala, crema di tartufo, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi
Büffelmozzarella, Trüffelcrème, Taggiascha Oliven, gekochter Schinken, Pilze

Focaccia

 <p>Bufala 15.-</p> <ul style="list-style-type: none">• Olio d'oliva, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, rucola• Olivenöl, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola (1-6)	 <p>Taggiasche 15.-</p> <ul style="list-style-type: none">• Olio d'oliva, prosciutto crudo, olive taggiasca• Olivenöl, Rohschinken, Taggiasca Oliven (1-6)
 <p>Vitello 19.-</p> <ul style="list-style-type: none">• Focaccia con vitello affumicato* tonnato• Focaccia mit gräuchtem Vitello* Tonnato	 <p>San Daniele 20.-</p> <ul style="list-style-type: none">• Prosciutto crudo• Rucola

* Vitello svizzero affumicato per 36 ore nello smoker grill

* 36 Stunden schonend geräuchtes Kalbfleisch aus dem Smokergrill

Pizze tradizionali

indicatore

Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico

Tomate, Mozzarella, Basilikum

16



Marinara

Pomodoro, Olio d'oliva, aglio, origano

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Oregano

14



Cosacca

Pomodoro, pomodorini cherry, pecorino, aglio, origano

Tomaten, Cherrytomaten, Pecorino Käse, Knoblauch, Oregano

17



Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano

18

Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

19

Bismarck

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei

20

Crudo e mascarpone

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone

Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone

25

Pugliese

pomodoro, mozzarella, cipolle, origano

Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano

18



Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken

19

Prosciutto funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons

20

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven

22

Pizze tradizionali

indicatore

Quattro Stagioni	24	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive		
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven		
Capricciosa	24	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, peperoni		
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Peperoni		
Quattro formaggi	25	
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, vacherin, scaglie di Grana Padano		
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Vacherin, Grana Padano Späne		
Tonno e cipolle	23	
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle		
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebelringe		
Vegetariana	20	
pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione, funghi		
Tomate, Mozzarella, Saisongemüse, Pilze		
Delizia	24	
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano		
Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Grana Padano Späne		
Nordica	25	
pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, cipolle, capperi		
Tomate, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebelringe, Kapern		
Pizza mare	24	
pomodoro, misto di mare, aglio		
Tomate, gemischte Meeresfrüchte, Knoblauch		
Calzone classico	23	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo		
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Ei		
Calzone ai formaggi	25	
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggio dell'alpe, scaglie di Grana Padano		
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Alpkäse, Grana Padano Späne		
Tronchetto	26	
pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, formaggio dell'alpe, pomodorini cherry		
Tomate, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Alpkäse, Cherrytomaten		

Dolci e formaggio

Tortino (15 min)	14
cioccolato 64% madagascar, frutti di bosco, vaniglia Schoggitörtchen, Waldbeeren, Vanille	
accompagnato con il distillato Kirsch Theresa di Urs Hecht dazu passt perfekt ein Glässchen Kirsch Theresa vom Urs Hecht	24
Semifreddo	14
fava di tonka, cioccolato bianco, prugne Tonkabohne, weisse Schokolade, Zwetschgen	
accompagnato con un bicchiere di vin santo dazu passt perfekt ein Glässchen Süsswein	19
Monte Bianco	12
caffè, vermicelli, gelato alla vaniglia, panna montata Kaffee, Vermicelle, Vanille Eis, Schlagsahne	
Piccolo	6
Il piccolo dolce del giorno kleines Tagesdessert	
Salato	18
formaggi svizzeri e italiani, senape di fichi, pane fatto in casa Käseauswahl, Feigensenf, hausgemachtes Brot	
accompagnato con un bicchiere di Riesling Karthäuserhof dazu passt perfekt ein Glas Riesling Karthäuserhof	25

Gelati e sorbetti

3,50

A pallina / Eis pro Kugel

- vaniglia / Vanille
- cioccolato / Schokolade
- stracciatella
- lampone / Himbeere
- limone / Zitrone
- uva / Traube
- fragola / Erdbeere

6,50

Sorbetti corretti

- uva, grappa americana
Traubensorbet,
Americano Grappa
- lampone / Himbeere
Framboise
- limone, vodka
Zitronensorbet, Vodka

7,50

Variazione di sorbetti
Sorbet Variation

lampone - limone - uva
Himbeere - Zitrone
- Traube



«Da Gina, dove si sa quello che si mangia»

Da noi si sa cosa si trova sul piatto. I nostri prodotti li produciamo in modo trasparente su diverse piattaforme. Chiedete quali sono le offerte del giorno direttamente al grill. Interessanti domande e informazioni di fondo le mostriamo su Youtube, seguite le offerte aggiornate e i nostri Specials su Facebook o lasciatevi ispirare da scatti divertenti su Instagram. Siamo impegnati tutti i giorni a presentarvi i migliori prodotti e a rappresentarli in una maniera interessante. Amiamo i prodotti alimentari, senza interruzione vogliamo conoscere quello che elaboriamo e lo facciamo vedere.

Du willst wissen was du isst? Wir kennen was wir lieben und zeigen es dir.
Verarbeitet werden ausschliesslich die Besten Grundprodukte, lokal und frisch eingekauft.
Wir erzählen Geschichten rund um unsere Rohstoffe und stellen die Produzenten auf verschiedene Weisen und diversen Kanälen vor.
Eine ausgewogene Ernährung ist unsere tägliche Herausforderung, mit Hilfe unserer fünf Powerfood Icons helfen wir dir, deinem Körper die nötige Energie zu geben.



Veggi

senza prodotti di carne e pesce
ohne Fleisch und Fisch Produkte zubereitet



Senza Glutine

Non contenenti cereali di glutine
ohne glutenhaltige Getreide
zubereitet ohne glutenhaltige



High Proteins

Ricco di proteine
reich an Eiweiss



Bio

Produzione biologica
Biologisch angebaute Lebensmittel



Low Calories

Contiene poche calorie
enthält ein minimum an Kohlenhydraten

ALLERGENI - ALLERGIEN

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Unsere Mitarbeiter werden Sie in der besten Weise beraten.