



Benvenuto



al Ristorante da Gina Ascona



Siamo convinti che i migliori prodotti di una produzione costantemente sostenibile siano essenziali per un'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	20.-/30.-
Limoncello	
250/500 ml	20.-/30.-
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.-

da Gina's Bollito Misto

ogni venerdì sera o su prenotazione

Festival del Tartufo Bianco

ottobre - novembre

La classica sella di capriolo

tutti i giorni

la fondue Chinoise

tutti i giorni su prenotazione a partire da due persone

San Silvestro Gala Dinner

prenota il tuo tavolo ora



 091 791 27 40

 info@dagina.ch

INSALATA

da Gina

misticanza, gamberoni Black Tiger, peperoncino, pepe al limone
Gemischter Salat, Black Tiger Garnelen, Chili, Zitronenpfeffer

entrata piatto forte indicatore

21

26



Bollita

insalata di carne bollita, cetrioli, rucola, uova
Siedfleischsalat, Gurke, Rucola, Ei

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

Affumicato

vitello, salsa tonnata, capperi, cipolle fritte
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapernäpfel, Röstzwiebeln

entrata piatto forte indicatore

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

hummus, barbabietola, Belper Knolle, fichi
Randen Hummus, Belper Knolle, Feigen
 con gamberoni piccanti grigliati
mit rassigen, grillierten Riesenkrevetten

12



18

INTERMEZZO

	entrata	piatto forte	indicator
Zuppa			
crema di zucca, zenzero, guanciaie	16		
Kürbiscrème Suppe, Ingwer, guanciaie			
Orto			
verdure, cipolle rosse, salsa verde, smoked crunch	14	21	
Gemüse, rote Zwiebeln, Salsa Verde, BBQ smoked Crunch			
*con caprino	18	24	
mit Ziegenfrisch Käse			
*con gamberoni Black Tiger, peperoncino	24	28	
mit Black Tiger Garnelen, Chili			

PASTA & RISOTTO

Ravioli	26	32	
Bisque di crostacei, limone, gamberoni, peperoncino			
Zitroneravioli, Krustentierbisque, Riesenkrevetten, Chili			
Risotto	23	28	
risotto carnaroli, gorgonzola, fichi, chip di parmigiano			
Carnaroli Risotto, Gorgonzola, Feigen, Parmesan Chip			
Glutine & lattosio	21	26	
penne senza glutine, ragù sbagliato, rucola			
Glutenfreie Pasta, Soja Gehackets, Rucola			
Gnocchi fatti in casa	26	32	
ragù di cinghiale, rucola			
Hausgemachte Gnocchi, Wildschwein Bolognese			

PIATTI DELLA NOSTRA GRIGLIA



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

Maiale

39

Puntine, salsa BBQ, insalata di crauti

Spareribs, BBQ Sauce, Coleslaw Salat

Manzo, ca 200 gr

45

Entrecôte Svizzero Royal, burro alle erbe, rucola, Grana, Pomodorini

Schweizer Entrecote, Kräuterbutter, Grana, Rucola, Cherrytomaten

Gamberoni

40

Black Tiger 6pz, peperoncino, salsa all'aglio

Black Tiger Riesenkrevetten, Chili, Knoblauchsauce

Pesce del giorno

42

salsa all'aglio

Tagesfisch, Knoblauchsauce

Zucca grigliato

30

chimichurri

Grillierter Kürbis, Chimichurri

CONTORNI

B. B. Q Fries 4

Patate al forno 4

Spätzle 5

Risotto parmigiano 5

Verdure griglia 4

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

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

Pizza da Gina CHF 79.-

Gamberoni, salmone affumicato, pomodorini cherry e aglio / mozzarella di bufala, crema di tartufo,
prosciutto San Daniele e basilico
Riesenkrevetten, geräucher Lachs, Cherrytomaten & Knoblauch / Büffelmozzarella, Trüffelcrème,
San Daniele Rohschinken & Basilikum

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
- Funghi
- Acciughe
- Olive
- Verdure
- Pomodorini cherry

} 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 Essig

Tartufata

25

mozzarella di bufala, crema di tartufo, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi

Büffelmozzarella, Trüffelcrème, Taggiascha Oliven, gekochter Schinken, Pilze

Focaccia

Giacca

23

Focaccia farcita, Mozzarella di Bufala, Speck Tirolese, Rucola

Gefüllte Focaccia, Büffelmozzarella, Tiroler Schinken, Rucola



Bufala 15.-

- Olio d'oliva, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, rucola
- Olivenöl, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola (1-6)

Taggiasche 20.-

- Olio d'oliva, prosciutto crudo, olive taggiasche
- Olivenöl, Rohschinken, Taggiascha Oliven (1-6)

Vitello 19.-

- Focaccia con vitello affumicato* tonnato
- Focaccia mit geräuchtem Vitello* Tonnato

San Daniele

- Prosciutto crudo
 - Rucola
- 20.-

* Vitello svizzero affumicato per 36 ore nello smoker grill

* 36 Stunden schonend geräuchtes Kalbfleisch aus dem Smokergrill

PIZZE TRADIZIONALE

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, Champignons

20

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven

22

PIZZE TRADIZIONALE

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, frische 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)	16
cioccolato 64% madagascar, frutti stagionali, vaniglia	
Schoggitörtchen, saisonale Früchte, Vanille	
accompagnato con il distillato Kirsch Theresa di Urs Hecht	24
dazu passt perfekt ein Glässchen Kirsch Theresa vom Urs Hecht	
Semifreddo	14
Fava di tonka, cioccolato bianco, frutta di stagione	
Tonkabohne, weisse Schokolade, saisonale Früchte	
accompagnato con un bicchiere di vin santo	19
dazu passt perfekt ein Glässchen Süsswein	
Monte Bianco	12
espresso, gelato alla vaniglia, vermicelli di castagne panna montata	
Espresso, Vermicelle, Vanille Eis, Schlagsahne	
Crêpes Suzette fatto al tavolo (min. 2 Persone)	16/Pers
arance, Grand Marnier, gelato alla vaniglia	
Crêpes, Orange, Grand Marnier, Vanilleeis	
Piccolo	7
Il piccolo dolce del giorno	
kleines Tagesdessert	
Salato	18
formaggi svizzeri e italiani, senape di fichi, pane fatto in casa	
Käseauswahl, Feigensenf, hausgemachtes Brot	

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.

