

LA NOSTRA STORIA



Benvenuti alla "Stalla degli Angioli", un luogo intriso di storia nel cuore di Ascona, affacciato sulle splendide rive del Lago Maggiore.

La nostra struttura, risalente al 1500, è ricca di fascino: nata come stalla, oggi è un ristorante che custodisce preziose tradizioni culinarie.

Da quattro generazioni, la nostra famiglia gestisce la "Stalla degli Angioli", celebrando con passione e orgoglio le varie culture gastronomiche.

Offriamo inoltre otto confortevoli camere, alcune recentemente rinnovate, dove il fascino del passato si fonde armoniosamente con il comfort moderno.

Ogni piatto racconta una storia, ogni ingrediente riecheggia tempi antichi, e ogni pasto è un tributo alla cultura e alle radici.

La cucina tradizionale è l'anima di una regione: non è solo nutrimento, ma un mezzo per custodire valori, condividere memorie e creare legami.

Cucinare con il cuore e gustare con l'anima: questa è la nostra filosofia.

Siamo onorati di accogliervi e vi auguriamo un'esperienza indimenticabile nella nostra dimora.



Herzlich willkommen in der „Stalla degli Angioli“, ein geschichtsträchtiges Haus im Herzen von Ascona, am Ufer vom Lago Maggiore gelegen.

Unser Gebäude stammt aus dem Jahr 1500 und hat eine faszinierende Geschichte: einst war es ein Stall und heute ist es ein Restaurant voller Tradition.

Seit vier Generationen führt unsere Familie die „Stalla degli Angioli“, Freude und Wertschätzung der verschiedenen kulinarischen Traditionen.

Neben unserer Küche bieten wir auch acht gemütliche Zimmer, die teilweise kürzlich renoviert wurden um den historischen Charme mit dem modernen Komfort zu verbinden.

Jede Mahlzeit erzählt eine Geschichte, jede Zutat ist ein Echo vergangener Tage und jedes Gericht ein Ausdruck von Kultur und Heimat.

In der traditionellen Gastronomie lebt die Seele einer Region. Hier geht es nicht darum den Hunger zu stillen sondern Werte zu Bewahren, Erinnerungen zu teilen und Verbindungen schaffen.

Tradition in der Gastronomie bedeutet, mit dem Herzen zu kochen und mit der Seele zu genießen.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Antipasti/ Vorspeise/ Entrées

Bouquet d'insalata verde 11. -
Grüner Blattsalat
Bouquet de salades à feuilles vertes

Composizione di insalate miste 13. -
Gemischter Salat
Composition de salades mêlées

Gamberetti in salsa vinaigrette sul letto di avocado 22. -
Crevetten mit Avocado an Vinaigrette-sauce
Crevettes à la vinaigrette sur un lit d'avocat

Minestrone Ticinese 14. -
Tessiner Minestrone
Minestrone tessinois

Parmigiana di melanzane 19. -
Auberginen Parmigiana
Aubergines à la parmigiana

Primi/ Ester Gang/ Premiers plats

Spaghetti alle vongole 29. -
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti aux palourdes

Gnocchi al gorgonzola "fatti in casa" 18. - 28. -
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola
Gnocchi maison au gorgonzola

Tagliatelle al ragù bianco di salsicce e semi di finocchi 28. -
Tagliatelle an hellem Wurst-Ragoût und Fenchelsamen
Tagliatelles au ragoût blanc de saucisse et graines de fenouil

Polenta con gorgonzola o formaggio d'alpe 25. -
Polenta mit Gorgonzola oder Alpkäse
Polenta au gorgonzola ou au fromage d'alpage

Lasagna "fatta in casa" 25. -
Hausgemachte Lasagne
Lasagnes faites maison



Secondi/ Hauptgänge/ Plats principaux

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 45. -
Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto
Ossobuco de veau avec risotto au safran

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano 45. -
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto
Saltimbocca alla romana avec risotto au safran

Branzino con verdure e tagliatelle 41. -
Wolfbarsch mit Gemüse und Nudeln
Loup de mer avec légumes et nouilles

Fegato di vitello alla veneziana 39. -
Kalbsleber nach venezianischer Art
Foie de veau vénétienne

Dalla Griglia/ Von Grill/ Plats à barbecue

Filetto di manzo 220 g 52. -
Rindsfilet 220 g
Filet de bœuf 220 g

Paillard di vitello 42. -
Kalbs-Paillard
Paillarde de veau

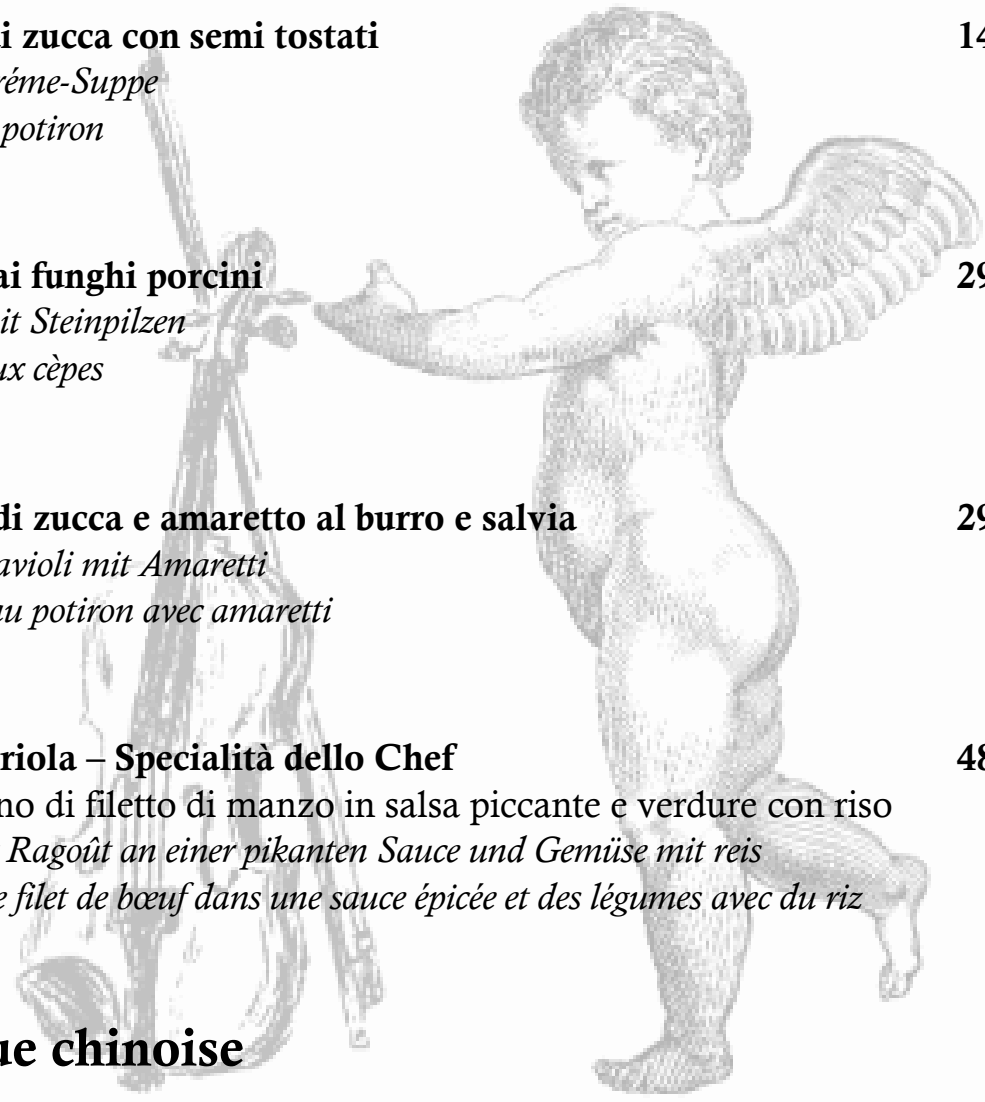
Costolette d'agnello 46. -
Lammkoteletts
Côtelettes d'agneau

Ribeye di manzo 44. -
Ribeye vom Rind
Ribeye du boeuf

Contorni: Verdure e patate
Beilagen: Gemüse und Kartoffeln
Accompagnements: Légumes et de pommes de terre



Proposta dello Chef



Tris di bruschette <i>Bruschetta-Trio</i> <i>Trio de bruschetta</i>	15. -
Crema di zucca con semi tostati <i>Kürbis-Crème-Suppe</i> <i>Crème de potiron</i>	14. -
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i> <i>Risotto aux cèpes</i>	29. -
Ravioli di zucca e amaretto al burro e salvia <i>Kürbis-Ravioli mit Amaretti</i> <i>Raviolis au potiron avec amaretti</i>	29. -
Lorno Criola – Specialità dello Chef Spezzatino di filetto di manzo in salsa piccante e verdure con riso <i>Rindsfilet Ragoût an einer pikanten Sauce und Gemüse mit reis</i> <i>Ragoût de filet de bœuf dans une sauce épicée et des légumes avec du riz</i>	48. -
Fondue chinoise	
Manzo, vitello e tacchino <i>Rind, Kalb und Putenfleisch</i> <i>Boeuf, Veau et dinde</i>	46. -
Con 300 g di filetto di manzo tagliato al coltello <i>Mit 300 g Rindsfilet von Hand geschnitten</i> <i>Avec 300 g de filet de bœuf coupé au couteau</i>	69. -

Le nostre Fondue

Fondue al formaggio – Ricetta della casa 33. -
Käse Fondue Hausrezept
Fondue au fromage – Recette de la maison

❖ **Al Gorgonzola** 34. -
Gorgonzola Käse / Avec sauce au Gorgonzola

❖ **Alla birra** 34. -
Bier – Fondue / Bière fondue

❖ **Ai porcini** 36. -
Mit Steinpilzen / Aux champignons (cèpes)

❖ **Alle spugnone** 38. -
Mit Morcheln / Avec morilles

❖ **Al Prosecco con profumo di zafferano** 38. -
Mit Sektwein und leichte Safran Aroma / Avec prosecco et safran

Raclette 39. -

Raclette con carne secca 47. -
Raclette mit Trocken-Fleisch
Raclette avec viande séchée

In entrata vi consigliamo di provare la nostra carne secca nostrana
Als vorspeise empfehlen wir unser Trocken-Fleisch
Comme entré en vous conseille de la viande séchée

