



CASTELLO_{DEL}SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

*Vi diamo il benvenuto al Ristorante Al Parco
Dove potete gustare le nostre proposte giornaliere o il nostro buffet ricco
Godetevi il nostro cortese servizio ed appropitterà della nostra magnifica proprietà*

*Wir begrüßen Sie im Ristorante Al Parco
Geniessen Sie unsere Tagesgerichte oder unser reichhaltiges Buffet
Lassen Sie sich vom freundlichen Service verwöhnen und nutzen Sie die Vorteile
unseres herrlichen Anwesens*

*Nous vous accueillons au Ristorante Al Parco
Dégustez nos plats du jour ou notre riche buffet
Laissez-vous choyer par notre service amical et profitez des avantages de notre
magnifique domaine.*

*We welcome you to the Ristorante Al Parco
Enjoy our daily specials or our rich buffet
Let yourself be served by our friendly service and take advantage of our splendid
property*

INDICE

BUFFET D'INSALATA E ANTIPASTI	3
PIATTI PRINCIPALE	4
PIZZA AL FORNO A LEGNA	5
BUFFET DI DOLCI E FRUTTA FRESCA	6
VINI AL BICCHIERE	7
SPUMANTI E CHAMPAGNE	8
VINI BIANCHI	9 - 10
VINI ROSATI	11
VINI ROSSI	12 - 13
BIRRA	14
BIBITTE ANALCOLICHE	15
ACQUE MINERALI / BEVANDE CALDE	16
PROVENIENZA CARNE E PESCE	17 - 18

Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa / Alle Preise in CHF inklusive MwSt
Tous les prix en CHF inclus TVA / All prices in CHF included of VAT

BUFFET D'INSALATE E ANTIPASTI

Misticanza di foglie d'insalata e insalate vitali,

salsa a scelta, crostini, erba cipollina e uova

Variation von knackigen Blatt- und Vitalsalate

mit verschiedenen Dressings, Croutons, gerösteten Kernen, Schnittlauch und Ei

Antipasti classici

Pomodori ticinesi con mozzarella di bufala e basilico fresco

Vitello Tonnato di vitello Svizzero con la nostra salsa tonnata

Prosciutto crudo ticinese affettato fresco con melone Charentais

Verdure mediterranee dalla griglia a carbone

Bresaola della Valtellina con rucola e parmigiano reggiano a scaglie

Duetto di salmone scozzese con salsa di senape all'aneto e crema di rafano

Verdure sottaceto, olive marinate e pomodori secchi

Vorspeisen Klassiker

Tessiner Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Vitello Tonnato vom Schweizer Kalbsfleisch mit unser Thunfischsauce

Frisch geschnittener Tessiner Rohschinken mit Charentais Melone

Mediterranes Gemüse vom Holzkohlegrill

Veltliner Bresaola mit Rucola und gehobelten Parmesan Reggiano

Duett von Schottischem Lachs mit Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Eingelegtes Gemüse, marinierte Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

Antipasti stagionali e variabili

Selezione di insalate, antipasti e specialità giornaliere

Saisonale und Wechselnde Vorspeisen

Auswahl an täglich wechselnden Salaten, Vorspeisen und Spezialitäten

La nostra squadra culinaria sarà lieta di aiutarvi per qualsiasi domanda o allergia.

Gerne ist Ihnen unser Culinary-Team bei Fragen und Allergien behilflich

Buffet di insalate e antipasti

Salat und Vorspeisenbuffet

CHF 50

Solo buffet antipasti

Nur Vorspeisenbuffet

CHF 38

Solo buffet insalata

Nur Salatbuffet

CHF 21

PIATTI PRINCIPALE

PASTA

Penne o spaghetti / Penne oder Spaghetti

Al burro / mit Butter 14/19

All'aglio, olio e peperoncino / mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino 15/21

con salsa pomodoro / mit Tomatensauce 16/22

con pesto al basilico / mit Basilikumpesto 18/25

con salsa bolognese / mit Bolognese 18/27

Pasta del giorno 16/24

Tagespasta

PIATTI DAL NOSTRO GRILL

Carne del giorno o carne del giorno suprema con burro alle erbe 36/45

Fleisch des Tages oder Fleisch des Tages Supreme mit Kräuterbutter

Pesce del giorno con burro al limone yuzu 38

Tagesfisch mit Yuzu Zitronen Butter

Bratwurst di vitello oppure maiale Castello del Sole 25

con insalata di patate della casa o contorni del giorno

Kalbs- oder Castello del Sole Schweinsbratwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Tagesbeilage

Serviamo i nostri contorni, che variano ogni giorno, per accompagnare le nostre specialità alla griglia

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir unsere täglich wechselnde Tagesbeilagen

*Per informazioni sulle nostre proposte giornaliere, si prega di rivolgersi al personale di servizio
Für Informationen über unsere Tages-Empfehlungen wenden Sie sich bitte an das Service Personal*

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

BIANCA	15
Rosmarino, sale marino, olio d'oliva extra vergine <i>con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e burrata</i>	30
Rosmarin, Meersalz, Extra vergine Olivenöl <i>mit 24 Monate gereiftem Parma Schinken und Burrata</i>	
BUFALA	24
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini e basilico fresco Tomate, Büffelmozzarella, Datteltomaten und frisches Basilikum	
DIAVOLA	26
Pomodoro, mozzarella, chorizo ticinese, cipolla, olive e peperoncino Tomate, Mozzarella, Tessiner Chorizo, Zwiebel, Olive und Chili	
VERDURA	27
Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, carciofi e rucola Tomate, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Artischocken und Rucola	
CALZONE	28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, tuorlo d'uovo Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Eigelb	
CRUDAIOLA	30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola, parmigiano e pomodorini Tomaten, Mozzarella, 24 Monate gereiftem Parma Schinken, Rucola, Parmigiano und Cherry-Tomaten	
PIZZA DEL PIZZAOLO	25
Pizza del piazzaiolo	

BUFFET DI DOLCI E FRUTTA FRESCA

Tiramisù Castello del Sole con caffè Carlito	26
Castello del Sole Tiramisù mit Carlito Kaffee	
Mousse al cioccolato Felchlin bianco e nero	
Weisse und dunkle Mousse von der Felchlin Schokolade	
Panna cotta alla vaniglia Bourbon	
Panna Cotta mit Bourbon Vanille	
Frutta fresca stagionale tagliata e bacche della stagione	
Frisch geschnittene Früchte und Beeren der Saison	
Selezione di dessert, torte, petit fours e pasticcini giornalieri	
Täglich wechselnde Auswahl an Dessert, Kuchen, Petit Fours und Feingebäck	

DALLA NOSTRA CREPERIA

Crepe fatta in casa / Hausgemachter Crepe mit Eis oder Sorbet	17
<i>con salsa nougat / mit Nougatsauce</i>	
<i>con salsa caramello / mit Karamellsauce</i>	
<i>con salsa giornaliera / mit Tagessauce</i>	
Scelta di gelati e sorbetti	per pallina / pro Kugel 5
Auswahl an Eis und Sorbets	

Buffet completo + piatti principale + Dessert
Komplettes Buffet + Hauptgang + Dessert
CHF 78

*Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate
sono ottenibili dal nostro personale di servizio*
*Angaben zu Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können,
sind bei unserem Servicepersonal erhältlich*

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTE

10 cl

465	Zero'si Blanc 0% , Rimuss Kellerei AG, Hallau	11
470	Spumante Brut , Cantina alla Maggia, Ascona	14
451	Grand Brut , Perrier-Jouët, Épernay	23
453	Blason Rosé , Perrier-Jouët, Épernay	28

VINO BIANCO

100	La Lepre 2024 , Merlot / Kerner / Chardonnay Cantina alla Maggia, Ascona	12
152	Lugana 2024 , Turbiana Selva Capuzza, Desenzano del Garda	12
104	Kerner 2024 , Kerner Cantina alla Maggia, Ascona	13
203	Sauvignon Raif 2023 , Sauvignon blanc Castelfelder, Kurtinig	13
110	Il Castagneto 2022 , Chardonnay Cantina alla Maggia, Ascona	14

VINO ROSATO

400	La Pernice 2025 , Merlot Cantina alla Maggia, Ascona	13
-----	--	----

VINO ROSSO

502	L'Usignolo 2022 , Merlot / Limberg / Zweigelt Cantina alla Maggia, Ascona	11
602	Chianti Classico 2022 , Sangiovese Fattoria San Giusto, Rentennano	14
540	Castello del Sole 2021 , Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon Cantina alla Maggia, Ascona	18

SPUMANTI

SVIZZERA – TICINO

75 cl



4500 **Spumante Brut**
Cantina alla Maggia, Ascona

84

ITALIA

4553 **Franciacorta Cuvée Prestige**
4900 Cà del Bosco, Erbusco

129

69 37.5 cl

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

CUVEE

4600 **Grand Brut**

138

4905

76 37.5 cl

4753 **Belle Epoque 2014**

340

BLANC DE BLANCS

4650 **Blanc de Blancs, Grand Cru**

168

ROSE

4800 **Blason Rosé**

168

VINI BIANCHI

TICINO

75 cl



1000 **La Lepre**
9000 Merlot / Kerner / Chardonnay
9700 Cantina alla Maggia, Ascona

2025 74

2025 40 37.5 cl

2024 148 150 cl



1001 **Kerner**
Kerner
Cantina alla Maggia, Ascona

2024 79

1100 **Bianco**
Merlot
Ronchi Biaggi, Cadenazzo

2023 82



1003 **Il Castagneto**
9701 Chardonnay
Cantina alla Maggia, Ascona

2023 89

2024 178 150 cl

1117 **Vinattieri Bianco**
Chardonnay / Sauvignon bianco
Vinattieri Ticinesi, Ligornetto

2022 98

1106 **Novi dal Drunpa**
Sauvignon
Ortelli, Corteglia

2023 104

1107 **Bianco Rovere**
9001 Bianco di merlot
Brivio, Mendrisio

2023 98

2022 54 37.5 cl

1120 **Granito**
9003 Chardonnay | Sauvignon bianco | Pinot grigio | Pinot bianco
Agriloro, Arzo

2023 107

2022 59 37.5 cl

1122 **Temenos**
Sauvignon bianco | Completer
Stucky-Rivera, Hügin-Vairano

2023 125

VINI BIANCHI

ITALIA

75 cl

2020	Sauvignon Raif Sauvignon Castelfelder, Kurtinig	2023	78
2000	Blangé Arneis Ceretto, Alba	2024	86
2028	Vermentino Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri	2024	72
2039	 Pietrabilanca Chardonnay / Fiano Tenuta Bocca di Lupo, Minervino Murge	2022	85
2019	Terlaner Bianco Pinot bianco Chardonnay Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlano	2024	86
2010	 Fontanasanta Manzoni bianco Foradori, Mezzolombardo	2023	89
2022	Vigna Castel Ringberg Pinot grigio Elena Walch, Termeno	2023	96
2030	Vistamare Vermentino / Viognier / Fiano Cà Marcanda, Castagneto Carducci	2022	154
2023	Quarz Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlano	2023	194
2033	Cervaro della Sala	2022	189
9102	Chardonnay / Grechetto Antinori, Castello della Sala	2023	104

37,5 cl

VINI ROSATI

TICINO



4000	La Pernice	2024	78	
9750	Merlot	2024	156	150 cl
	Cantina alla Maggia, Ascona			

SVIZZERA

4010	Oeil de Perdrix Valentin	2024	2	
	Pinot Noir			
	Jacques Tatasciore, Domaine Ruedin			

ITALIA

4101	Rosé 20/26	2024	85	
	Merlot / Pinot Nero / Lagrein			
	Elena Walch, Tramin			
4102	Furia di Calafuria	2024	104	
	Cabernet sauvignon / Syrah / Negroamaro			
	Tormaresca, San Pietro Vernotico			

FRANCIA



4201	Château Minuty Rosé et Or	2024	96	
	Grenache / Tibouren			
	Château Minuty, Gassin			
4202	Château de Selle	2024	112	
9305	Cabernet sauvignon / Grenache / Cinsault / Syrah	2024	62	37.5 cl
9771	Domaines Ott, Taradeau	2022	224	150 cl
4203	Grand Réserve	2022	133	
	Grenache Mourvèdre Rolle			
	Château La Mascaronne, Le Luc			
4204	Étoile	2023	292	
	Grenache / Mourvèdre			
	Domaines Ott, Taradeau			



VINI ROSSI

TICINO

75 cl



5000 **L'Usignolo**
Merlot / Limberg / Zweigelt
Cantina alla Maggia, Ascona

2022 66



5001 **Bondola**
Bondola
Cantina alla Maggia, Ascona

2023 74



5002 **Barbarossa**
9600 Merlot
9800 Cantina alla Maggia, Ascona

2021 79
2020 52 50 cl
2021 158 150 cl



5004 **Melodia**
Merlot / Cabernet sauvignon / Cabernet franc
Cantina alla Maggia, Ascona

2020 91



5005 **Castello del Sole**
9601 Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon
9801 Cantina alla Maggia, Ascona

2021 108
2021 59 37,5 cl
2021 227 150 cl

5106 **Sottobosco**
9605 Merlot / Cabernet sauvignon / Gamaret / Cabernet franc
Agriloro, Arzo

2021 119
2020 79 50 cl

5107 **Negromante**
Cabernet franc / Syrah / Merlot
Castello di Cantone, Capolago

2021 127

5121 **Tracce di Sassi**
Merlot
Stucky-Rivera, Hügin-Vairano

2020 135

5130 **Balin**
Merlot / Arinarnoa / Cabernet sauvignon
Kopp von der Crone Visini, Barbengo

2022 154



5007 **Ascona Riserva**
9803 Merlot
Cantina alla Maggia, Ascona

2020 160
2019 320 150 cl

VINI ROSSI

ITALIA

75 cl

6098	Burdese	2019	85	
	Cabernet sauvignon / Cabernet franc			
	Planeta, Menfi			
6039	Chianti Classico	2022	86	
	Sangiovese			
	Fattoria San Giusto, Rentennano			
6065	Le Volte dell'Ornellaia	2023	84	
	Merlot Sangiovese Cabernet sauvignon			
	Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci			
6103	Barbagia Rosso	2022	88	
	Cannonau			
	Azienda Agricola Taularju, Mamoiada			
6056	Vino Nobile di Montepulciano	2020	95	
9607	Sangiovese	2019	52	37.5 cl
	Avignonesi, Montepulciano			
6029	Carminium	2021	94	
	Carmenère			
	Azienda Agricola Inama, San Bonifacio			
6040	Il Borgo	2022	125	
	Sangiovese / Cabernet sauvignon			
	Tenute del Cabreo, Greve in Chianti			
6105	Terre Brune	2020	127	
9611	Carignano	2020	70	37.5 cl
	Cantina Santadi, Santadi			
6068	Il Pino di Biserno	2020	159	
	Cabernet franc Cabernet sauvignon Merlot Petit verdot			
	Tenuta di Biserno, Bibbona			



ACQUE MINERALI

ACQUA MINERALE NATURALE

TICINO

San Clemente	50 cl	7.50		
--------------	-------	------	--	--

SVIZZERA

Valser Silence	33 cl	7		
----------------	-------	---	--	--

ITALIA

Acqua Panna	50 cl	8	100 cl	12
-------------	-------	---	--------	----

ACQUA MINERALE FRIZZANTE

TICINO

San Clemente	50 cl	7.50		
--------------	-------	------	--	--

SVIZZERA

Valser Classic	33 cl	7		
----------------	-------	---	--	--

ITALIA

San Pellegrino	50 cl	8	100 cl	12
----------------	-------	---	--------	----

BIBITE ANALCOLICHE

SOFT-DRINKS

Te freddo Castello del Sole	30 cl	7
Coca Cola / Zero	33 cl	7
Fanta	33 cl	7
Gazosa Fizzy	35 cl	7
Gazosa Limone / Mandarino		
Ramseier	30 cl	7
Mosto dolce / Shorley		
Rivella	30 cl	7
blu / rossa		
Fever Tree Tonic Water	20 cl	7
Noè Ticino	20 cl	7
Acqua Tonica / Chinotto		
Swiss Mountain Spring	20 cl	7
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer / Soda Water		
Schweppes Tonic Water	20 cl	7
Three Gents 0 Sugar Tonic Water	20 cl	7
Red Bull	20 cl	8

SUCCHI, SPREMUTE E SCIROPPI

Succo di mela Castello del Sole	30 cl	7
Spremuta d'arancia fresca	20 cl	10
Succo di pomodoro Michel	20 cl	7
Sciropi diversi	30 cl	5

BIRRA

ALLA SPINA

Calanda Edelbräu	20 cl	6.50	30 cl	8
Calanda Edelbräu panaché	20 cl	6.50	30 cl	8

TICINO – CANTINA ALLA MAGGIA

Campo Gold	30 cl	8
Campo Gold senza alcool	30 cl	8
Birra di riso	30 cl	8

SVIZZERA

Appenzeller IPA	33 cl	8
Appenzeller IPA senza alcool	33 cl	8

ESTERE

Hacker-Pschorr Münchener Hell	30 cl	8.50
Erdinger Weissbier	30 cl	8.50
Erdinger senza alcool	30 cl	8.50

BEVANDE CALDE

CAFFÈ

Espresso / decaffeinato	6
Espresso doppio / decaffeinato	8
Caffè crema / decaffeinato	7
Cappuccino / decaffeinato	8

PROVENIENZA CARNE E PESCE

Prosciutto cotto: Svizzera
Prosciutto crudo: Svizzera / Italia / Spagna
Carne secca: Svizzera / Italia
Salame: Svizzera / Italia
Pancetta: Svizzera
Lyoner: Svizzera

Pollame / Volatili: Svizzera / Francia / Ungheria
Coniglio: Svizzera
Maiale: Svizzera / Spagna
Vitello: Svizzera
Manzo: Svizzera / Italia / Irlanda
Bisonte: Canada
Agnello: Svizzera / Irlanda
Capriolo: Svizzera / Austria
Cervo: Svizzera / Austria / Nuova Zelanda

Coregone: Svizzera
Lucioperca: Svizzera
Trotta: Svizzera
Salmerino: Svizzera / Islanda
Siluro: Francia FAO 27
Salmone / Trota salmonata: Svizzera / Norvegia /
Scozia / Alaska

Branzino: Italia FAO 37 / Francia / Grecia / Turchia
Orata: Italia FAO 37 / Grecia / Turchia
San Pietro: Nuova Zelanda FAO 81
Triglia: Nuova Zelanda FAO 81
Rana pescatrice: Gran Bretagna FAO 27
Pesce spada: Italia FAO 37
Ippoglosso: Paesi Bassi FAO 27
Rombo: Francia FAO 27 / Spagna
Merluzzo: Islanda FAO 27
Sogliola: Francia / Paesi Bassi FAO 27
Tonno: Maldive FAO 71

Gamberi: Vietnam (Amanda)
Scampi: Sud Africa FAO 51
Cicala di mare: Vietnam FAO 71
Aragosta: Italia FAO 37
Astice: Canada / Francia FAO 27
Molluschi: Italia FAO 37
Calamari: oceano Pacifico FAO 71
Polipo: oceano Atlantico FAO 34

Pane: Svizzera
Panini: Svizzera

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

Gekochter Schinken: Schweiz
Rohschinken: Schweiz / Italien / Spanien
Trockenfleisch: Schweiz / Italien
Salami: Schweiz / Italien
Speck: Schweiz
Lyoner: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich / Ungarn
Kaninchen: Schweiz
Schwein: Schweiz / Spanien
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Italien / Irland
Bison: Kanada
Lamm: Schweiz / Irland
Reh: Schweiz / Österreich
Hirsch: Schweiz / Österreich / Neuseeland

Felchen: Schweiz
Zander: Schweiz
Forelle: Schweiz
Saibling: Schweiz / Island
Seehecht: Frankreich FAO 27
Lachs / Lachsforelle: Schweiz / Norwegen /
Schottland / Alaska

Wolfsbarsch: Italien FAO 37 / Frankreich /
Griechenland / Türkei
Dorade: Italien FAO 37 / Griechenland / Türkei
Sankt-Petersfisch: Neuseeland FAO 81
Rotbarbe: Neuseeland FAO 81
Seeteufel: Grossbritannien FAO 27
Schwertfisch: Italien FAO 37
Heilbutt / Glattbutt: Niederlande FAO 27
Steinbutt: Frankreich FAO 27 / Spanien
Kabeljau / Dorsch: Island FAO 27
Seezunge: Frankreich / Niederlande FAO 27
Thunfisch: Malediven FAO 71

Riesenkrevetten: Vietnam (Amanda)
Scampi: Süd Afrika FAO 51
Bärenkrebs: Vietnam FAO 71
Languste: Italien FAO 37
Hummer: Kanada / Frankreich FAO 27
Muscheln / Weichtiere: Italien FAO 37
Tintenfisch: Pazifischer Ozean FAO 71
Sepia: Atlantischer Ozean FAO 34

Brot: Schweiz
Brötchen: Schweiz