



Benvenuti

La Trattoria Pizzeria Bella Ciao nasce dalla volontà della famiglia Brunner di proporre sulla piazza di Ascona un ritrovo che offra un'esperienza culinaria autentica con piatti tipici preparati secondo la tradizione, utilizzando ingredienti freschi e genuini.

L'atmosfera familiare e informale rende ogni pasto un momento di convivialità, proprio come a casa.

La cucina casalinga e il servizio accogliente contribuiscono a creare un ambiente unico e caloroso. Mentre la splendida terrazza e la posizione unica sulla piazza di Ascona invitano al dolce far niente.

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti.

Die Trattoria Pizzeria Bella Ciao entstand aus dem Wunsch der Familie Brunner, einen Treffpunkt auf der Piazza von Ascona zu schaffen, der seinen Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis mit typischen Gerichten bietet, die nach Tradition mit frischen, unverfälschten Zutaten zubereitet werden.

Die familiäre und ungezwungene Atmosphäre macht jede Mahlzeit zu einem geselligen Moment, ganz wie zu Hause. Die hausgemachte Küche und der sympathische Service tragen zu einem einzigartigen und herzlichen Ambiente bei.

Wir wünschen Ihnen gesellige Momente im Bella Ciao.


Famiglia Brunner

Aperitivo - Da stuzzicare e condividere

Aperitif - Häppchen zum Teilen

	Gnocco fritto con prosciutto crudo San Daniele (18 mesi) <i>Frittierter Gnocco mit San Daniele Rohschinken (18 Monate)</i>		26.50
✓	Sfiziose bruschette al pomodoro <i>Köstliche Tomatenbruschette</i>	3 pz./3 Stk	13.50
✓	Focaccia morbida - Weiche Focaccia Al naturale con rosmarino - <i>Nature mit Rosmarin</i> Al lardo - <i>Mit Speck</i> Al prosciutto crudo San Daniele (18 mesi) - <i>Mit San Daniele Rohschinken (18 Monate)</i>		12.00 14.00 19.00
	Tagliere del contadino con salumi e formaggi <i>Bauernbrett mit Wurst- und Käsesorten</i> 1 persona - 1 Person 2 persone - 2 Personen		25.50 39.50



Insalate e Zuppa

Salate und Suppe

✓	Scodella d'insalata mista da condividere - ideale per 2 persone <i>Schale mit gemischtem Salat zum Teilen - ideal für 2 Personen</i> Con tonno - <i>Mit Thunfisch</i> Con mozzarella di bufala - <i>Mit Büffelmozzarella</i> Con Tofu saltato - <i>Mit gebratenem Tofu</i>		21.50 +5.50 +6.00 +6.00
✓	Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		9.50
✓	Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>		12.50
✓	Insalata caprese con mozzarella di bufala AOP <i>Caprese-Salat mit Büffelmozzarella AOP</i>		24.50
✓	Minestrone alla ticinese con verdure fresche, preparata secondo un'antica ricetta di famiglia <i>Tessiner Minestrone mit frischem Gemüse, zubereitet nach einem alten Familienrezept</i>		12.00



✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Antipasti

Vorspeise

✓	Parmigiana di melanzane gratinata con pomodoro fresco e basilico <i>Gratinierte Aubergine Parmigiana mit frischer Tomate und Basilikum</i>	24.50
	Carpaccio di manzo all'olio extra vergine d'oliva <i>Rindscarpaccio mit Olivenöl Extra Vergine</i>	28.00
	Vitello Tonnato con patatine fritte - Una ricetta di famiglia <i>Vitello Tonnato mit Pommes frites - Ein Familienrezept</i>	32.00
	Tartare di tonno e avocado con toast e burro <i>Thunfischtatar und Avocado mit Toast und Butter</i>	26.50

Paste

Teigwaren

		1/2	1/1
✓	Spaghetti alla Crudaiola con zucchine, pesto di rucola, pomodori datterini e mandorle tostate <i>Spaghetti Crudaiola mit Zucchini, Rucola-Pesto, Datteltomaten und gerösteten Mandeln</i>	19.00	24.00
✓	Casarecce alla Norma con pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico <i>Casarecce alla Norma mit Tomaten, Auberginen, gesalzenem Ricotta und Basilikum</i>	19.50	24.50
✓	Trofie al pesto ligure con basilico, aglio, pinoli, parmigiano e olio d'oliva <i>Trofie mit ligurischem Pesto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesankäse und Olivenöl</i>	18.50	23.50
	Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	22.00	26.50
	Spaghetti alla carbonara con pepe della Vallemaggia <i>Spaghetti Carbonara mit Pfeffer aus dem Maggiatal</i>	19.50	24.50
	Penne all'Amatriciana <i>Penne an einer typischen Sauce mit Schweinebäckchen, Schafskäse und Tomaten</i>	19.50	24.50
	Ravioli al brasato e Merlot , al burro e salvia, con scaglie di parmigiano <i>Ravioli mit geschmortem Rindfleisch und Merlot, mit Butter, Salbei und Parmesanspänen</i>	19.50	24.50

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Risotti

Risotti

- ✓ **Risotto allo zafferano** 19.50 24.50
Safranrisotto
Con funghi porcini - Mit Steinpilzen +6.00
- Risotto al Merlot e luganighetta** 19.50 24.50
Risotto mit Merlot und Tessiner Wurst Luganighetta
- ✓ **Risotto al büscion di capra** con noci e miele di castagno 21.00 26.00
Risotto mit Ziegenfrischkäse Büscion, mit Walnüssen und Kastanienhonig

Proposte vegane

Vegane Gerichte

- ✓ **Burger Vegano** con cavolo marinato, pomodori secchi, cipolla caramellata e patatine fritte 28.50
Veganer Burger mit mariniertem Kohl, getrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites
- ✓ **Scaloppina di tofu in crosta di panko** con verdure in agrodolce e riso profumato 29.00
Tofu-Schnitzel in Panko-Kruste mit süß-saurem Gemüse und Duftreis

Pesci e crostacei

Fish und Krustentiere

- Filettini di persico in pastella** con patatine fritte e salsa tartara 34.50
Gebackene Barschfilets mit Pommes frites und Sauce Tartare
- Lucioperca in cartoccio alla ligure** con pomodorini, olive taggiasche capperi e patate 39.50
Zander in Folie nach ligurischer Art mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern und Kartoffeln
- Gamberoni alla griglia** con patate prezzemolate 36.50
Gegrillte Riesengarnelen mit Petersilienkartoffeln
- Tataki di tonno al sesamo** con alga Wakame, maionese al mango e salsa Teriyaki 41.00
Sesam-Thunfisch-Tataki mit Wakame-Algen, Mango-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte

Persico - Barsch

Gamberoni (surgelati) - Garnelen (tiefgefroren)

Europa

Vietnam

Lucioperca - Zander

Tonno - Thunfisch

Svizzera, Italia, Estonia

Pacifico centro-occidentale

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Secondi piatti di carne

Fleischgerichte

Battuta di filetto di manzo alla Piemontese al coltello, condita con olio d'oliva extra vergine, limone, sale e pepe, servita con toast e burro	100 g	25.00
Handgeschnittenes Rindsfilet Piemonteser Art mit Olivenöl Extra Vergine, Zitrone, Salz und Pfeffer verfeinert, serviert mit Toastbrot und Butter	180 g	37.00
Tartare di filetto di manzo con toast e burro	120 g	26.00
Rindsfilet-Tatar mit Toastbrot und Butter	200 g	39.00
Ossobuco di vitello con risotto allo zefferano	ca 280 g	41.00
Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto		
Paillard di vitello alla griglia con patatine fritte e spinacino fresco	ca 200 g	42.50
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und frischem Spinat		
Brasato di manzo al Merlot con purè di patate e verdure di stagione	ca 220 g	36.50
Geschmortes Rindfleisch an Merlot mit Kartoffelpüree und Saisongemüse		
Hamburger di manzo con formaggio della Vallemaggia, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e patatine fritte	ca 200 g	36.50
Rindfleisch-Burger mit Vallemaggia-Käse, Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites		
Tagliata di manzo su letto di rucola con pomodorini, scaglie di Parmigiano e patate arrosto al rosmarino	ca 220 g	43.00
Rinds-Tagliata auf Rucola mit Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rosmarin-Röstkartoffeln		

Famosa ricetta di famiglia

Berühmtes Familienrezept

Filetto di manzo "Café de Paris" con patatine fritte e spinacino fresco <i>Rinderfilet „Café de Paris“ mit Pommes frites und frischem Spinat</i>	ca 220 g	52.00
---	----------	-------

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte

Manzo - Rindfleisch
Vitello - Kalbfleisch
Maiale - Schweinefleisch

Italia, Australia
Svizzera, Italia
Svizzera



Pizze come a Napoli

Pizzen wie in Neapel

✓	Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	17.00
✓	Marinara Pomodoro, aglio, origano <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>	15.50
✓	Vegana Crema di anacardi e pomodori secchi, pomodori datterini, champignons e basilico <i>Cashew- und getrockneten Tomaten-Creme, Datteltomaten, Champignons und Basilikum</i>	19.50
	Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Oregano</i>	18.50
✓	Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>	24.50
	Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami</i>	21.00
	Bella Ciao Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, crema tartufata, rucola e scaglie di Grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Trüffelcreme, Rucola und Granaspäne</i>	29.50
	Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i>	24.50
	Bologna Pizza bianca con mozzarella fior di latte, Mortadella, crema di pistacchio e granella di pistacchio <i>Weisse Pizza mit Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme und Pistazien</i>	26.00



✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Il segreto delle pizze come a Napoli

L'impasto delle nostre pizze viene realizzato con ingredienti selezionati di prima qualità. Segue poi una lievitazione naturale lenta di oltre 48 ore, grazie alla quale particolari enzimi scompongono gli elementi complessi in elementi semplici. Questo processo di maturazione rende la pasta molto più leggera e digeribile.

La nostra pizza viene preparata come a Napoli, con il classico cornicione a nuvola e tempi di cottura che non superano i 90 secondi, per lasciarla soffice e gustosa.

Pizze come a Napoli *Pizzen wie in Neapel*

✓ Vegetariana	24.50
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, carciofi, champignon <i>Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons</i>	
Bresaola	27.00
Pomodoro, mozzarella, Bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di Grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rauke, Grana-Käsespäne</i>	
Quattro stagioni	24.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven</i>	
✓ Quattro formaggi	24.50
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano <i>Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano</i>	
Salsiccia e friarielli	24.50
Mozzarella fior di latte, luganighetta e friarielli <i>Mozzarella Fior di Latte, Luganighetta und Friarielli</i>	
Prosciutto crudo e mascarpone	27.00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e mascarpone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken und Mascarpone</i>	
Calzone	26.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i>	
Su richiesta - Auf Wunsch	+ 3.00
Possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine e/o mozzarella senza lattosio. Per una pizza divisa e servita su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 3.- <i>Gerne können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten Sfr. 3.- Für eine geteilte Pizza, die auf zwei Tellern serviert wird, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 3.-</i>	

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

Das Geheimnis der Pizzen wie in Neapel

Der Teig für unsere Pizzen wird mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten hergestellt.

Es folgt ein langsamer natürlicher Reifungsprozess von über 48 Stunden, bei dem spezielle Enzyme die komplexen Elemente in einfache aufspalten. Dieser Prozess macht den Teig viel leichter und bekömmlicher.

Unsere Pizza wird wie in Neapel zubereitet, mit der klassischen wolkenförmigen Kruste und einer Backzeit von höchstens 90 Sekunden, damit sie weich und geschmackvoll bleibt.



Dolci Desserts

Panna cotta classica con coulis di frutti di bosco - Il dolce più celebre della tradizione piemontese 11.50
Panna cotta mit Waldbeeren-Coulis - Die berühmteste Nachspeise der piemontesischen Tradition

Crema catalana - Sempre squisita e seducente 11.50
Immer köstlich und verführerisch

Cheesecake Bella Ciao - Ricetta dalla nuova generazione della famiglia Brunner 10.50
Rezept von der neuen Generation der Familie Brunner

Tiramisù - Sicuramente il dolce più amato della tradizione italiana 12.50
Das wohl beliebteste Dessert der italienischen Tradition

Tortino fondente al cioccolato - Un classico dolce nei ristoranti di famiglia 12.50
Ein Klassiker in Familienrestaurants

✎ **Torta di mele vegana con salsa alla vaniglia** - Un dolce classico e goloso 10.50
Vegane Apfeltorte mit Vanillesauce - Ein klassisches, feines Dessert
 Con pallina di gelato alla vaniglia (anche vegano) - *Mit einer Kugel Vanilleeis (auch vegan)* + 4.20

Torta della Nonna 10.50
 Un connubio tra la morbida pasta frolla, una crema pasticcera ricca e vellutata e una spolverata di pinoli
Eine Kombination aus weichem Mürbeteig, einer samtigem Creme und der Beigabe von Pinienkernen

Gelati e coppe - Eiscremes und Coupes
 Vi invitiamo a consultare anche la Carta dei gelati e delle coppe.
Bitte beachten Sie auch die Eiscreme- und Coupes-Karte.

✎ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte*

✎ Piatti vegani - *Vegane Gerichte*

Intolleranze alimentari - Nahrungsmittelintoleranz

Cari ospiti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.
Liebe Gäste, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa - *Preise in CHF - MwSt inklusive*

