

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ASCONA



Part of Giardino Hotel Group

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

Vitello tonnato con filetto di tonno saltato, salsa tonnata e limone

Vitello Tonnato mit sautiertem Thunfischfilet, Thunfischsauce und Zitrone
Vitello tonnato with sauteed tuna fillet, tuna sauce and lemon

 32

Tataki di salmone di Lostallo con cetrioli, rafano, yuzu e coriandolo

Tataki vom Lostallo Lachs mit Gurke, Rettich, Yuzu und Koriander
Lostallo salmon tataki with cucumber, radish, yuzu and coriander

 31

Panna cotta «Caprese» con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Panna Cotta «Caprese» mit Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum
Panna Cotta «Caprese» with tomato, buffalo mozzarella and basil

 28

Tartare di manzo fassona con ravanelli, semi di senape e salsa al peperoncino

Tatar vom Fassona Rind mit Radieschen, Senfkörnern und Peperonisauce
Fassona beef tartar with radishes, mustard seeds and chilli sauce

  34

Antipasti caldi

Warme Vorspeisen · Hot starters

Polipo con aioli di frutta, mais e spuma di patata affumicata

Oktopus mit Früchte-Aioli, Mais und geräuchertem Kartoffelschaum
Octopus with fruit aioli, corn and smoked potato foam

 32

Capesante saltate con carota, frutto della passione, cocco e coriandolo

Gebatene Jakobsmuschel mit Karotte, Passionsfrucht, Kokosnuss und Koriander
Sauteed scallop with carrot, passion fruit, coconut and coriander

  34

Cavolfiore in tempura con curcuma, salsa tamari, riso jasmine e coriandolo

Blumenkohl in Tempura mit Kurkuma, Tamarisauce, Jasminreis und Koriander
Cauliflower in tempura with turmeric, tamari sauce, jasmine rice and coriander

    24 31

Zuppe

Suppen · Soups

Zuppa di barbabietola con mandorle tostate, bergamotto e melissa

Rote-Bete-Suppe mit gerösteten Mandeln, Bergamotte und Melisse
Beetroot soup with roasted almonds, bergamot and melissa



18

Zuppa di crostacei con finocchio in agrodolce e aneto

Krustentiersuppe mit süß-saurem Fenchel und Dill
Crustacean soup with sweet and sour fennel and dill

22

Pasta e risotto

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

Tortelli ripieni con ricotta Braccalino, carciofi, olive verdi e menta

Tortelli gefüllt mit Braccalino-Ricotta, Artischocken, grünen Oliven und Minze
Tortelli filled with Braccalino ricotta, artichokes, green olives and mint



32

Spaghetti al nero di seppia con calamari, peperoncino e bottarga

Spaghetti al nero di seppia mit Tintenfisch, Chili und Bottarga
Spaghetti al nero di seppia with squid, chilli and bottarga



29 36

Spaghetti al pomodoro datterino, mozzarella di bufala e basilico

Spaghetti mit Datterino-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Spaghetti with datterino tomatoes, buffalo mozzarella and basil



27 34

Risotto allo zafferano con scampo saltato, spuma di crostacei e lime

Safranrisotto mit gebratenem Kaisergranat, Krustentierschaum und Limette
Saffron risotto with sauteed Norway lobster, crustacean foam and lime



32 39

Pesce

Fisch · Fish

Filetto di rana pescatrice con aioli al basilico, kohlrabi, capperi, salsa di olive e pomodoro

Filet vom Seeteufel mit Basilikum-Aioli, Kohlrabi, Kapern, und Oliven-Tomatensauce

Filet of monkfish with basil aioli, kohlrabi, capers, and olive-tomato sauce

 41 52

Lucioperca del Lago Maggiore con variazione di broccoli, cetriolo e salsa al limone

Zander aus dem Lago Maggiore mit Brokkoli-Variation, Gurke und Zitronensauce

Pike perch from Lake Maggiore with broccoli variation, cucumber and lemon sauce

 38 49

Filetto confit di trota salmonata svizzera con finocchio, crescione d'acqua e beurre blanc

Konfiertes Filet von der Schweizer Lachsforelle mit Fenchel, Brunnenkresse und Beurre blanc

Confit filet of Swiss salmon trout with fennel, watercress and beurre blanc

 47

Carne

Fleisch · Meat

Entrecôte di agnello con purea di melanzana, aglio nero, panelle siciliane e jus al Marsala

Lamm-Entrecôte mit Auberginenpüree, schwarzem Knoblauch, sizilianischem Panelle und Marsala-Jus

Lamb entrecôte with aubergine puree, black pepper, sicilian panelle and Marsala jus

54

Petto e coscia confit di faraona con porri, pommes anna e jus al tartufo estivo

Brust und konfierte Keule vom Perlhuhn mit Lauch, Anna-Kartoffeln und Sommertrüffeljus

Breast and confit leg of guinea fowl with leeks, Anna potatoes and summer truffle jus

49

Filetto di manzo Fassona con peperoni arrostiti, patate confit e timo

Filet vom Fassona-Rind mit gerösteter Paprika, konfierten Kartoffeln und Thymian

Fillet of Fassona beef with roasted sweet peppers, confit potatoes and thyme

53

Braciola di maiale Luma stagionato 45 giorni a secco con zucchine, prugne, noci fermentate e jus al porto

Gebratener Rücken vom 45 Tage gereiften Luma-Schwein mit Zucchini, Pflaumen, fermentierten Walnüssen und Portweinjus

Roasted saddle of 45 days aged Luma pork with courgette, plums, fermented walnuts and port wine jus

48

Piatti Ayurveda

Ayurvedische Gerichte · Ayurvedic dishes

Variazione di barbabietola con avocado, coriandolo e cardamomo



Rote-Bete-Variation mit Avocado, Koriander und Kardamom
Beetroot variation with avocado, coriander and cardamom

Insalata batavia con avocado, quinoa, anacardi e composta di lamponi al timo



Batavia-Salat mit Avocado, Quinoa, Cashews und Himbeer-Thymian Kompott
Batavia salad with avocado, quinoa, cashews and raspberry-thyme compote

Cavolfiore in tempura con salsa tamari, riso jasmine e cipollotto



Blumenkohl in Tempura mit Tamarisauce, Jasminreis und Frühlingszwiebeln
Cauliflower in tempura with tamari sauce, jasmine rice and spring onions

Curry di verdure con coriandolo, latte di cocco, riso basmati e yogurt al cumino



Gemüsecurry mit Koriander, Kokosnussmilch, Basmati-Reis und Kreuzkümmeljoghurt
Vegetable curry with coriander, coconut milk, basmati rice and cumin yoghurt

Falafel di ceci, carote sotto aceto e salsa al prezzemolo



Falafel aus Kichererbsen, eingelegten Karotten und Petersiliensauce
Falafel from chickpeas, pickled carrots and parsley sauce

Dolci

Süsses · Sweets

Taco al caffè con latte di capra e nocciola

Kaffee-Taco mit Ziegenmilch und Haselnuss
Coffee taco with goat milk and hazelnut



Variatione di fragola con cioccolato bianco 38 % e sorbetto al basilico thailandese

Erdbeervariation mit weisser Schokolade und Thai-Basilikumeis
Strawberry variation with white chocolate and Thai basil ice cream



Millefolgi al cioccolato e fava tonka con ciliegie e sambuco

Schokoladen-Tonkabohnen Mille-feuille
mit Kirschen und Holunderbeeren
Chocolate tonka beans mille-feuille
with cherries and elderberries



Sfera di cocco con mango, papaya e caramello esotico

Kokosnusskugel mit Mango, Papaya und exotischem Karamell
Coconut ball with mango, papaya and exotic caramel



Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle differenti pietanze si rivolga ai nostri collaboratori

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Allergens – For information regarding allergens contained in our dishes, please ask our team

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // beef – CH, IT

Vitello // Kalb // veal – CH

Maiale // Schwein // pork – CH

Agnello // Lamm // lamb – CH, IRL

Faraona // Perlhuhn // guinea fowl – CH

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Lucioperca // Zander // pike perch – CH

Scampo // Kaisergranat // norway lobster – IT, AR, VT

Tonno // Thunfisch // tuna – PH

Rana Pescatrice // Seeteufel // monkfish – IT, FR, SP

Polipo // Oktopus // octopus – SP

Capesante // Jakobsmuschel // scallop – FR, GB

Calamari // Tintenfisch // squid – IT

Salmone // Lachs // salmon – CH, IT

Trota salmonata // Lachsforelle // salmon trout – CH

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF inklusive MwSt

Prices in CHF including VAT



Piatto vegetariano

Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Piatto senza glutine

Glutenfreies Gericht
Gluten-free dish



Piatto senza lattosio

Laktosefreies Gericht
Lactose-free dish



Piatto vegano

Veganes Gericht
Vegan dish



Piatto ayurvedico

Ayurvedisches Gericht
Ayurvedic dish

