Al Porto Café Ascona
Siamo al vostro servizio tutti i giorni

Grandi Classici Al Porto	2
Gelateria Al Porto	3
Caffè e Cioccolate	4
Tè e Infusi	5
Colazione à la Carte	6
Colazione Al Porto	7
Zuppe e Sfiziosi Tramezzini Gourmet	8
Mezze Follie Fredde e Mezze Follie Calde	9
Minerali, Bibite e Birre	10
Vini Selezionati	11
Bollicine Premium	12
Spritz e Mocktail	13
Aperitivi, Digestivi, Liquori e Distillati	14
Al Porto vi informa	15
Boutiques, Cafés e Ristoranti Al Porto	16

Tutti i prezzi incl. IVA
Le specialità Al Porto servite al tavolo, a differenza di quelle d'asporto in negozio, sono soggette a un tasso dell'IVA maggiorato e includono il servizio al tavolo.
Die Al Porto Spezialitäten, die am Tisch serviert werden, unterliegen, im Gegensatz zu den Kreationen zum Mitnehmen im Laden, einer erhöhten Mehrwertsteuer
und beinhalten die Servicedienstleistung am Tisch.

Grandi Classici Al Porto

Il Gianduiotto - Specialità premiata 8.00
Un cuore di gianduia e cioccolato fondente, alternato a un pralinato di nobili nocciole tostate e a una delicata crema bavarese.
Ein Herz aus Gianduja und Zartbitter-schokolade, abwechselnd mit einer Praline aus gerösteten Edelhaselnüssen und einer delikaten bayerischen Creme.

Tartelette Lampone e Passione 8.00
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti: il lampone e il frutto della passione.
Auf der delikaten Sablée-Tartelette ergänzen sich zwei noble Früchte: Himbeeren und Passionsfrucht.

Creazione Grand Cru Tropicale 8.00
Una leggera mousse al cioccolato Grand Cru racchiude una polpa ai frutti tropicali con biscotto al cioccolato e nocciole
Eine leichte Schokoladenmousse, umschliesst eine fruchtige Mango Füllung mit Schokolade-Haselnussbisquit

Grande scelta di delizie Al Porto
Vi invitiamo a scegliere una specialità Al Porto dal ricco assortimento dalla vetrina di pasticceria, anche da asporto.
Wählen Sie eine der Al Porto Spezialitäten aus unserem vielfältigen Sortiment in der Pâtisserievetrine aus. Auch zum Mitnehmen.

* Senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine
Weizenfrei, kann Glutenspuren enthalten

Gelateria Al Porto

Gelati	porzione
Vaniglia di Tahiti, Café Mocca	❍ 3.90
Cioccolato Grand Cru 72%	❍❍ 7.00
Stracciatella, Pistacchio Feudo San Biagio	❍❍❍ 10.00

Sorbetti	porzione
Lamponi	❍ 3.90
Limoni Siciliani	❍❍ 7.00
	❍❍❍ 10.00

Frappé classico oppure alla Banana 10.50
Gelato a scelta e su richiesta con latte senza lattosio
Eiscreme nach Wahl und auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch

Porzione di panna / Portion Rahm 2.00

Affogato al caffè 6.60
Gelato alla vaniglia con caffè espresso
Vanilleeis mit Espresso-Kaffee

Ice-Coffee 13.00
Gelato alla mocca e vaniglia con caffè espresso e panna
Mocca- und Vanilleglace, mit Espresso und Rahm

Coupe Danemark 14.50
Gelato alla vaniglia, crema al cioccolato e panna piccola 9.80
Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm

Caffè

Espresso liscio o macchiato		3.50
Espresso corretto		5.60
Espresso doppio		6.30
Caffè tazza grande		5.40
Caffè americano, servito con acqua calda a parte		5.40
Latte macchiato		5.40
Latte caldo oppre freddo 2 dl		3.30
Cappuccino italiano		5.80
Mini Cappuccino italiano		4.20
Cappuccino Al Porto con panna		6.80
Mini Cappuccino Al Porto con panna		4.70

Specialità

Caffè shakerato, freddo		6.10

Su richiesta il suo caffè viene preparato con
Caffè decaffeinato, caffè d'orzo oppure caffè al ginseng
Auf Wunsch koffeinfrei, als Gerstenkaffee oder Ginseng

Cioccolate

Cioccolata Al Porto		6.00
Grand Cru Maracaibo 65%	con panna	7.00
	all'Amaretto	7.00
	con panna	8.00
Cioccolata Densa		7.00
La classica all'italiana	con panna	8.00
Ovomaltina calda oppure fredda		5.20
Cioccolata Cailler calda oppure fredda		5.20
Porzione di panna / Portion Rahm		2.00

Su richiesta la sua bevanda viene preparata con
Latte di soia, latte d'avena oppure latte senza lattosio
Auf Wunsch mit Laktosefreier, Hafermilch oder Sojamilch

Tè e Infusi

Infusi

Tè nero Earl Grey, Darjeeling		**Tazza 2 dl**	4.30
Tè nero deteinato		**Porzione 3.5 dl**	5.90
Infuso di menta, rosa canina, camomilla			
Infuso di finocchio, tigli, verbena			
Infuso di zenzero e limone			
Punch caldo al Mandarino	35 vol%	4 cl	7.50

Tè selezionati "Casa del Tè Monte Verità"

	Tazza 2 dl	5.50
	Porzione 3.5 dl	7.00

La Verità
Miscela di erbe di Christophe Perret-Gentil,
per scoprire la propria verità.
Kräutermischung von Christophe Perret-Gentil,
zum Entdecken der eigenen Wahrheit.

Buona Mattina
Classica miscela English Breakfast, di tè neri indiani e
di Ceylon. Maltata e robusta, buona da gustare con latte.
Eine klassische English-Breakfast-Mischung, aus indischen
und ceylonesischen Schwarztees. Malzig und kräftig,
ideal auch mit Milch.

Mango Rosso
Tè di frutta con pezzetti di mela, carcadè e olio di mango,
rosso scuro e dolce.
Früchtetee mit Karkade, Apfelstücken und Mangoöl,
dunkelrot und süsslich.

Sencha
Tè verde giapponese del raccolto primaverile. Di colore
verde scuro, ha un gusto ricco e un effetto rinfrescante.
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen
reichen Geschmack, eine tief grüne Färbung und wirkt
erfrischend.

Colazione à la Carte

Birchermüesli Al Porto		
Classico	piccolo	9.50
	grande	11.50
Fit con yogurt, senza lattosio	piccolo	9.50
	grande	11.50
Porzione di panna / Portion Rahm		2.00
Spremuta d'arancia	1 dl	4.70
Spremuta d'arancia	2 dl	7.20
Gipfel al burro		2.00
Gipfel integrale		2.00
Croissant classico vuoto		3.50
Croissant all'albicocca		4.20
Croissant alla crema		4.60
Croissant al pistacchio		4.60
Mini Croissant vuoto		2.50
Mini Croissant all'albicocca		3.10
Brioche al cioccolato		4.30
Brioche tradizionale		3.10
1 confettura 32 g, lampone, albicocca, fragola		2.90
1 miele ai millefiori 32 g		2.90
1 burro 10 g		0.70
Omelette Sfiziosa Soffice e gustosa omelette Luftige und geschmackvolle Omelette		6.80
Toast Classico Il classico al formaggio e prosciutto Der Klassische mit Käse und Schinken		7.00

Colazione Al Porto

La colazione viene servita **tutto il giorno**.
Gerne servieren wir Ihnen das **Frühstück den ganzen Tag**.

Colazione Kid's 5.50
1 mini cioccolata calda
1 mini croissant classico vuoto oppure all'albicocca

Colazione Spuntino 6.50
1 Gipfel, pane bianco e scuro
1 burro 10 g
1 confettura oppure 1 miele ai millefiori 32 g

Colazione al Volo 8.50
1 mini cappuccino oppure espresso
1 mini croissant classico vuoto oppure all'albicocca
1 mini spremuta d'arancia

Colazione Dolce Vita 17.00
1 bevanda calda
1 dl spremuta d'arancia
1 Gipfel, pane bianco e scuro
1 burro 10 g
1 confettura oppure 1 miele ai millefiori 32 g

Colazione Fit 21.00
1 bevanda calda
1 dl spremuta d'arancia
1 Gipfel
1 Birchermüesli Classico oppure Fit, piccolo

Croissants
Deliziosamente leggeri e delicati, nelle varianti
classico, alla crema, all'albicocca e al pistacchio

Zuppe

Zuppa del giorno 13.50
Vi consigliamo volentieri
Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesangebot

Crema di zucca con Amaretto 13.50
Vellutata di zucca con amaretto
Kürniscreme mit Amaretto

Tom Kha Gai con pollo 16.00
Tradizionale zuppa asiatica con pollo e verdure
Traditionelle asiatische Suppe mit Poulet und Gemüse

Sfiziose Proposte

Gustosissimo al Salmone - dalla nostra vetrina 9.50
Tartina di Salmone
Delikate Lachs-Canapés

Mozzarella di Bufala Campana DOP 15.00
Su pomodoro cuore di bue e rucola
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP auf Ochsenherztomate und Rucola

Cocktail di Gamberetti 18.00
Con avocado e salsa aurora
Garnelencocktail mit Avocado und Aurora-Sauce

Perfetti da condividere per l'aperitivo - tagliati su richiesta.
Perfekt zum Teilen beim Apéro - auch geschnitten erhältlich.

Mezze Follie Fredde

Bruschetta (V) 12.00
Al pomodoro e Origano
Mit Tomaten und Oregano

Tartare Vegana (V) 15.00
Con avocado, datterini, rucola e menta
Mit Avocado, Cherry-Tomaten, Rucola und Minze

Tartare di Manzo e Avocado 18.00
Con pane tostato e burro
Rindstatar mit Avocado, getoastetem Brot und Butter

Mezze Follie Calde

Quiche Lorraine, tradizionale con Pancetta 13.50
Servita con la sua guarnizione
Quiche Lorraine, traditionell mit Speck

Quiche al Radicchio rosso e Gorgonzola (V) 13.50
Servita con la sua guarnizione
Quiche mit Rotem Radicchio und Gorgonzola

Croque Monsieur Al Porto 14.00
Il classico toast farcito con prosciutto e formaggio, gratinato
Der klassische und überbackene Schinken-Käsetoast

I prodotti di carne, pesce e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
Die Fleisch- und Fischprodukte sind, wenn nicht anders angegeben, aus der Schweiz.

Minerali e Bibite

Acqua minerale frizzante	al bicchiere	20 cl	2.50
San Pellegrino frizzante o naturale		50 cl	6.60
The freddo con limone e menta	al bicchiere	30 cl	5.40
Tè freddo, limone e lemon grass o pesca	al bicchiere	30 cl	5.40
Coca Cola, Coca Cola zero		33 cl	6.00
Rivella rossa o blu		33 cl	6.00
Mosto dolce o Schorle Ramseier		33 cl	6.00
Gazosa al limone o mandarino		35 cl	6.00
Mate, El Tony		33 cl	6.00
Tonic Water, Bitter Lemon		20 cl	6.00
Ginger Ale		20 cl	6.00
Aranciata dolce o amara		27.5 cl	6.00
Chinotto		27.5 cl	6.00
Spremuta d'arancia		10 cl	4.70
Spremuta d'arancia		20 cl	7.20
Succhi di frutta in bottiglia albicocca, ananas, pompelmo, pesca		20 cl	5.60

Birre

Dalla spina

Quöllfrisch Hell	4.8 vol%	30 cl	6.60
Quöllfrisch, Panaché	2.6 vol%	30 cl	6.60

In bottiglia

Ciao Ticino, Blond Ale, Valle Maggia	4.2 vol%	33 cl	6.60
Erdinger Weissbier	5.3 vol%	50 cl	7.40
Sonnwendlig, Appenzeller	senz'alcool 0.0 vol%	33 cl	6.30

Vini Selezionati

Ticino

Vino bianco		
Bianco di Merlot DOC	1 dl	8.50
100% Merlot	3 dl	23.00
Hefti Vini - Verscio	75 cl	58.00
Vino rosato		
Rosato di Merlot DOC	1 dl	8.50
100% Merlot	3 dl	23.00
Hefti Vini - Verscio	75 cl	58.00
Vino Rosso		
Rosso di Merlot DOC	1 dl	8.50
100% Merlot	3 dl	23.00
Hefti Vini - Verscio	75 cl	58.00

Italia

Vino bianco		
Vivia DOC	1 dl	7.90
Ansonica, Viognier, Vermentino	3 dl	21.40
Le Mortelle - Castiglione della Pescaia	75 cl	54.00
Vino rosato		
Scalabrone	1 dl	7.90
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	3 dl	21.40
Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri	75 cl	54.00
Vino Rosso		
Locone	1 dl	9.10
100% Cabernet Sauvignon	3 dl	24.60
Tenuta Bocca di Lupo - Tofano	75 cl	62.00

La consegna di bevande alcoliche ai minori di 18 anni è vietata nel Canton Ticino.
Die Abgabe alkoholischer Getränken an unter 18-Jährige ist im Tessin verboten.

Bollicine Premium

Prosecco DOCG Extra Dry - Glera	1 dl	9.50
Selezione Grand Café Al Porto	75 cl	65.00
Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiadene, Treviso		
Franciacorta DOCG	1 dl	12.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc	75 cl	81.00
Marchese Antinori, Cuvée Royale, Tenuta Montenisa, Colino		
Champagne Nicolas Feuillate Réserve Exclusive Brut	37.5	58.00
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	75 cl	110.00
Nicolas Feuillatte, Chouilly, Ardennes, Epernay		
Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé	1 dl	19.00
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	75 cl	129.00
Nicolas Feuillatte, Chouilly, Ardennes, Epernay		

Questi aperitivi saranno accompagnati da uno stuzzichino-gourmet.
Diese Aperitifs werden von einem Stuzzichino-Gourmet begleitet.

"Bevo Champagne soltanto in due occasioni,
quando sono innamorata
e quando non lo sono."
„Ich trinke Champagner nur zu zwei Gelegenheiten,
wenn ich verliebt bin
und wenn ich es nicht bin."
Coco Chanel

Spritz

Sarti Spritz 11.30
Prosecco, Sarti, soda, limone

Aperol Spritz 11.30
Prosecco, Aperol, soda, arancia

Campari Spritz 11.30
Prosecco, Campari, soda, arancia

Limoncello Spritz 11.30
Prosecco, Limoncello, soda, limone

Apple Spritz 11.30
Prosecco, Succo di mela, soda, mela

Hugo 11.30
Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta fresca

Mocktail - senz'alcool

Hugo Matto 11.00
El Tony Ginger, sciroppo di sambuco, menta fresca, limone

Florida 11.00
Spremuta d'arancia, succo di pompelmo, sciroppo granatina, limone

Garibaldi 0.0 11.00
San Bitter rosso, spremuta d'arancia, arancia

Questi aperitivi saranno accompagnati da uno stuzzichino-gourmet.
Diese Aperitifs werden von einem Stuzzichino-Gourmet begleitet.

Aperitivi e Digestivi

Analcolico bianco o rosso		10 cl	6.00
Crodino		17.5 cl	6.00
Campari Soda		20 cl	10.00
Campari Orange		20 cl	11.00
Campari bitter	25 vol%	4 cl	7.70
Aperitivo Nonino	21 vol%	4 cl	7.70
Cynar	16.5 vol%	4 cl	7.70
Martini bianco o rosso	14.4 vol%	4 cl	7.70
Averna	32 vol%	4 cl	7.70
Ramazzotti	40 vol%	4 cl	7.70
Fernet Branca	42 vol%	4 cl	7.70
Pastis	45 vol%	2 cl	7.70

Liquori

Ratafià, Cantina Hefti, Verscio	31 vol%	2 cl	7.00
Sambuca	40 vol%	2 cl	7.70
Limoncello	25 vol%	2 cl	7.70
Amaretto di Saronno	28 vol%	2 cl	7.70
Baileys	17 vol%	2 cl	7.70

Distillati

Grappa di Merlot, Cantina Hefti, Verscio	45 vol%	2 cl	9.00
Cognac Rémy Martin	40 vol%	2 cl	9.50
Ballantine's Whisky	40 vol%	4 cl	9.50
Gin Bombay Sapphire	40 vol%	4 cl	9.50
Vodka Absolut	40 vol%	4 cl	9.50
Rum Havana Reserva	40 vol%	4 cl	9.50

La consegna di bevande alcoliche ai minori di 18 anni è vietata nel Canton Ticino.
Die Abgabe alkoholischer Getränken an unter 18-Jährige ist im Tessin verboten.

Al Porto vi informa

Al Porto Card

Suoi vantaggi ad ogni acquisto - 5% Premio di fedeltà
Semplice, comoda, veloce e… ricaricabile a piacimento. La pratica «Al Porto Card» permette di acquistare senza contanti nelle Boutiques, nei Cafés e nei Ristoranti Al Porto di Locarno, Ascona, Bellinzona e Lugano.

Ihr Vorteil bei jedem Einkauf - 5% Treue-Prämie
Einfach, bequem, schnell und... beliebig wiederaufladbar. Die «Al Porto Card» ermöglicht bargeldlos einzukaufen in den Al Porto Boutiquen, Cafés und Retaurants in Locarno, Ascona, Bellinzona und Lugano.

Dichiarazione/Allergeni

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
Details über die Herkunft der Produkte sowie über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten, erhalten Sie von den Mitarbeitern.

- * Senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine
  Weizenfrei, kann Glutenspuren enthalten
- Senza carne (vegetariano)
  Fleischlos (vegetarisch)
- Senza lattosio
  Laktosenfrei
- Vegano
  Vegan

I nostri pani e le altre specialità da forno vengono prodotti presso la nostra panetteria artigianale a Tenero - Ticino - Svizzera
Unsere Brote und andere Bäckereispezialitäten werden in unserer Handwerksbäckerei in Tenero - Tessin - Schweiz hergestellt.

Pagamenti

Accettiamo con piacere pagamenti in franchi svizzeri o in Euro (resto in franchi svizzeri), le maggiori carte di credito e naturalmente l'Al Porto Card.
Wir akzeptieren gerne Zahlungen in Schweizer Franken oder Euro (Wechselgeld in Schweizer Franken), alle gängigen Kreditkarten und natürlich die Al Porto Card.

Recensioni

A fine di migliorare il nostro servizio e la qualità vi invitiamo a lasciare le vostre recensioni su
Um unseren Service und unsere Qualität zu verbessern, bitten wir Sie, Ihre Bewertungen zu hinterlassen auf

tripadvisor

Boutiques, Cafés e Ristoranti Al Porto

Al Porto Café Ascona

Ascona, Via Albarelle 5
7/7 giorni 07.30-18.30

Al Porto Cafè Lago

Locarno, Viale Verbano
7/7 giorni 08.00-18.30

Al Porto Piazza Stazione

Locarno, Piazza Stazione 6
7/7 giorni 6.30-18.30

Al Porto Bellinzona

Bellinzona, Piazza Stazione
7/7 giorni 7.00-18.30

Al Porto Ascona

Ascona, Viale Monte Verità 11
Lu-Sa 7.30-18.30
Do 7.30-17.00

Al Porto Portici

Locarno, Largo Zorzi 18
Lu-Sa 08.00-18.30
Do 08.00-17.00

Rist. Grand Café Al Porto

Lugano, Via Pessina 3
Lu-Sa 08.00-18.30
Do e festivi chiuso

Boutique Online

www.alporto.ch
7/7 giorni e 24/24 ore