



Guida gastronomica Lago Maggiore e Valli

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2026-2027

www.ascona-locarno.com

Produced by

tipografia
 **bassi**
locarno sa

 **ASCONA
LOCARNO**

La Baia

ristorante & lounge

The place to be - Cucina creativa

In questa piccola insenatura nel golfo di Locarno, su una delle terrazze più suggestive del lungolago, il Ristorante & Lounge La Baia è il luogo ideale dove assaporare sfiziosi aperitivi e una cucina moderna e creativa, in un ambiente accogliente e rilassante. Ci ralleghiamo della vostra visita.

Lounge Cocktails & Drinks 11.00-23.00 h. Cucina 11.30-18.00 h.

Ristorante Cucina Creativa 18.00-22.00 h.

The place to be - Kreative Küche

In dieser kleinen Bucht von Locarno, auf einer der schönsten Terrassen an der Seepromenade, ist das Ristorante & Lounge La Baia der ideale Ort, um einen köstlichen Aperitif und eine moderne, kreative Küche in einer entspannten Atmosphäre zu geniessen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Lounge Cocktails & Drinks 11.00-23.00 h. Küche 11.30-18.00 h.

Ristorante Cucina Creativa 18.00-22.00 h.



Viale Verbano 25, CH-6600 Locarno-Muralto
Tel. +41 (0)91 601 18 00, www.RistoranteLaBaia.ch



	Ristorante Restaurant		Posizione centrale Zentrale Lage
	Grotto		Sul lago Am See
	Pizzeria		Posizione tranquilla Ruhige Lage
	Bar		Vista panoramica Wunderbare Aussicht
	Piano bar / Dancing		Accesso invalidi Erreichbar für Behinderte
	Night-Club		Parcheggio riservato Reservierter Parkplatz
	Grill room		Parco giochi Kinderspielplatz
	Snack / tea room		Terrazzo / Veranda Terrasse / Verande
	Gelateria Eisdiele		Sala fumatori Mit raucher Zimmer
	Pasticceria Konditorei		Parco / Giardino Park / Garten
	Camere Zimmer		Piscina Freibad
	Apertura Öffnungszeiten		Fitness
	Orario di apertura locale Öffnungszeiten des Lokals		Tennis
	Orario ristorante Öffnungszeiten Restaurants		Vicinanze stazione Nähe Bahnhof
	Giorni di chiusura Ruhetage		Attracco barche Bootsanlegestelle
	Posti all'interno Sitzplätze in Haus		Sala banchetti Bankett-Konferenzsaal
	Posti all'esterno Sitzplätze in Freien		Si accettano comitive Gruppen angenommen
	Prezzo menu indicativo Menupreis		Si accettano prenotazioni Vor anmeld. angenommen
	Piatto del giorno Tagesteller		Si accettano carte di credito Kreditkarten angenommen

Legenda • Legende

Lusso, ambiente molto elegante
Luxus, Sehr elegantes Lokal

1a categoria molto confortevole, servizio superiore
1. Kategorie, sehr gutes Lokal, gute Bedienung

Comodo, buona categoria, servizio con tovaglie e tovaglioli in stoffa
Gutes Speiserestaurant, Stoff-Servietten und Tischtücher

Buona cucina, servizio semplice anche senza tovaglia
Gute Küche, einfaches Service, auch ohne Tischdecken

Semplice, anche senza tovaglia, servizio sul piatto o servisol
Einfaches Lokal, ohne Tischtücher, Tellerservice oder Selbstbedienung

Cucina • Küche

1 Internazionale
International

2 Regionale / Nostrana / Prealpina
Örtlich / Einheimisch

3 Italiana
Italienische Küche

4 Francese / Nouvelle cuisine
Französisch / Nouvelle cuisine

5 Gastronomica
Gastronomisch

6 Esotica / Orientale
Exotisch / Orientalisch

Specialità pesce
Fischspezialität

Selvaggina
Wild

Vegetariana / Dietetica
Vegetarische / Diätetische



Mama Mia

Ristorante Pizzeria

L'accogliente ristorante italiano sul lungolago di Muralto.

- Invitante ambiente e splendide terrazze con vista lago
- Specialità italiane, pesce fresco, pasta fatta in casa, pizze e deliziosi dessert
- Benvenuti tutti i giorni.

**La cucina italiana per passione
Italienische Küche aus Leidenschaft**

Das beliebte italienische Restaurant an der Seepromenade.

- Einladendes Ambiente und wunderschöne Terrassen mit Seeblick
- Italienische Spezialitäten, hausgemachte Pasta, frischer Fisch, Pizza und köstliche Desserts
- Jeden Tag für Sie da.

Viale Verbano 13, Locarno-Muralto
+41 (0)91 759 11 22



perbacco

ristorante • pizzeria

Scoprite l'amato luogo d'incontro di Locarno.

- Ambiente moderno con terrazza
- Specialità mediterranee, pasta fresca, pizze dal forno a legna anche senza glutine e piatti vegetariani o vegani
- Benvenuti tutti i giorni.

**Sapori genuini e piaceri conviviali
Köstliche und gesellige Genüsse**

Entdecken Sie den beliebten Treffpunkt von Locarno.

- Modernes Ambiente mit Terrasse
- Mediterrane Spezialitäten, frische Pasta und Pizza aus dem Holzofen, auch glutenfrei
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Jeden Tag für Sie da.

Via G. Cattori 4, Locarno
+41 (0)91 601 07 99





△ SALMONE
1560

△ TESTA
1357

↑ VALLE ONSERNONE
LOCO, RUSSO
CRANA, VERGELLETO

CAVIGLIANO VERSCIO TEGNA

INTRAGNA GOLINO

↑ CAMEDO
SEMPIONE
BRIGA
GINEVRA
①

ARCEGNO

CORONA DEI PINCI △
1284

RONCO s/ASCONA
355

PORTO RONCO

ISOLE DI BRISSAGO

BRISSAGO
196

CANNOBIO
①

LUINO
①

PINO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. GAMBAROGNO △
1734

CORTE DI NEGGIA

MEZZOVICO

△ M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO

ROBASACCO

CONTONE

QUARTINO

MAGADINO
199

VIRA GAMBAROGNO

PIAZZOGNA

VAIRANO

SASSO DI GRUMO

S. NAZZARO

GERRA GAMBAROGNO

RANZO

DIRINELLA
197

S. ABBONDIO

COVRETO
1594 △

INDEMINI

M. TAMARO
1962

MEDEGLIA ISONE

BIRONICO</

INDICE • INHALTSVERZEICHNIS • INDEX**Pag**

Prefazione • Einführung	3
Telefoni utili • Wichtige Telefonnummer	5
Events 2026	6
Kleine Sprachhilfe Deutsch Italienisch	7
Indice alfabetico • Alphabetische Index Restaurants	9-15
Momenti e sapori autentici	12
Settimane Musicali di Ascona	19
Immerse yourself in nature	20
Cioccolato contro lo stress	23
Schokolade gegen Stress	25
Autunno Gastronomico • Gastronomischer Herbst	26-27
Parly and the mistery of the hidden chestnuts	30
Indirizzi Enti Turistici • Adresse Tourismusvereine	31
In viaggio nelle nostre valli	33
Panorama Lago Maggiore	34-35
Cocktails	52-53
Ristoranti • Grotti • Bar • Night Club	
Ascona	36
Brissago	56
Ronco s/Ascona • Porto Ronco	60
Losone • Arcegnò	62
Locarno	66
Muralto • Minusio • Brione s./Minusio • Cardada	80
Vallemaggia • Maggia • Robiei	86
Centovalli • Ponte Brolla • Tegna • Cavigliano • Intragna	90
Tenero • Contra • Gordola • Cugnasco	96
Valle Verzasca • Vogorno	104
Sonogno • Gerra Verzasca	
Gambarogno • Quartino • Vairano • Cadenazzo	108
I pesci pregiati del Lago Maggiore	114
Fisch aus dem Lago Maggiore	115
I vini e i vitigni più famosi	119-123/128-131
Pensieri di... vino • Wein Sprüche	125
Le bottiglie del vino • Die Weinflaschen	127
Agenda • Redazione • Redaktion	132

COLORS

**TIPOGRAFIA
BASSI
LOCARNO SA**

www.tipografiabassi.ch

tipografia
+ **bassi**
locarno sa

La **tipografia bassi locarno sa** pubblica per il **trentaduesimo** anno una guida pratica degli esercizi pubblici della regione. Con questo opuscolo intendiamo orientare l'ospite sulle diverse possibilità offerte dalla nostra regione nella varietà dei ristoranti, grotti e bar. Abbiamo elencato i ritrovi della regione raggruppandoli in un indice generale alfabetico. I ristoranti ed i grotti si sono autoclassificati con valori che vanno da un massimo di 5 ad un minimo di 1 forchetta. Nel settore della ristorazione la nostra regione è unica per la varietà dell'offerta, per la qualità dei servizi prestati e per l'eccellente rapporto fra prezzo e prestazioni. Siamo grati a quanti ci hanno incoraggiati in questo sforzo editoriale e particolarmente ai soci ed agli inserzionisti che aderendo a questa nostra iniziativa ne hanno resa possibile la realizzazione. Ringraziamo già sin d'ora i lettori che ci scriveranno per segnalarci eventuali correzioni o per darci qualche gradito consiglio.

Buon appetito e buon divertimento.

Die Druckerei **tipografia bassi locarno sa** veröffentlicht zum **zweiundreissigsten** Mal wieder einen praktischen Führer der Gaststätten in der Region. Mit diesem Führer wollen wir den Gast über das vielfältige Angebot in Restaurants, Grotti und Bars unserer Region informieren. Dem alphabetisch geordneten Gesamtverzeichnis folgen gebietsweise aufgeteilte Angaben, die dem Gast das Auffinden des passenden Lokals erleichtern. Die Restaurants und Grotti haben sich selbst eingestuft, und zwar nach einer Skala, die von einem Maximum von 5 bis zu einem Minimum von 1 Gabeln reicht. Das hiesige Gastgewerbe ist aussergewöhnlich vielfältig und besticht durch ausgezeichnete Dienstleistungen und durch ein gutes Verhältnis zwischen Qualität und Preis. Wir sind allen dankbar, die uns zu dieser Publikation ermutigt haben, vor allem den Mitgliedern, deren Mitwirkung die Realisation überhaupt ermöglicht hat. Zum Voraus danken möchten wir auch den Lesern und sie auffordern, uns ihre allfälligen Reklamationen oder Anregungen mitzuteilen.

Guten Appetit und viel Vergnügen.



LA FONTANA

RISTORANTE & BAR



Dove il piacere
mediterraneo incontra
i sapori del Ticino

Aperto tutti i giorni
con terrazza immersa nel verde

*Wo mediterraner Genuss und Tessiner
Aromen verschmelzen*

Täglich geöffnet, mit Terrasse im Grünen

Parcheggio gratuito, a pochi minuti
da Piazza Grande

Serate con musica dal vivo

*Kostenlose Parkplätze, wenige
Gehminuten von der
Piazza Grande*

Live-Musik-Abende



LA FONTANA Ristorante & Bar



c/o Hotel Belvedere Locarno

+ 41 91 756 00 79 – ristorante@lafontana-locarno.com



TELEFONI UTILI / WICHTIGE TELEFONNUMMER

112	Servizio emergenze europeo / Europäische notdienst
1818	Informazioni / Informationen
117	Polizia chiamata di soccorso / Polizei
118	Pompieri / Feuerwehr
140	TCS Soccorso stradale / Strassenhilfe
0446288899	ACS Soccorso stradale / Strassenhilfe
1414	Rega
143	Telefono amico / Dargebotene Hand
144	Autolettiga Ascona-Locarno / Krankenwagen
145	Casi urgenti intossicazione
	Dringende vergiftungsfälle
147	Linea per bambini e giovani
	Hilfe für Kinder und Jugendliche
162	Previsioni del tempo / Wetterprognose
163	Stato delle strade / Strassenzustand
0918001828	Servizio guardia medica / Arzt
0918114111	Ospedale regionale di Locarno, La Carità / Spital
0917564111	Clinica Santa Chiara, Locarno / Klinik
0900989900	Farmacia urgenza / Not Apotheke
0917431020	Dentisti urgenza / Not Zahnarzt
0917563311	Polizia comunale Locarno / Gemeinde Polizei
0918161011	Polizia cantonale Locarno / Kanton Polizei
0917563327	Oggetti smarriti Locarno / Fundbüro
0917868010	Dogana Brissago / Grenze
0917941130	Dogana Dirinella / Grenze
0917981116	Dogana Camedo / Grenze
0848091091	Lago Maggiore Turismo
0917597704	Gambarogno Turismo
0917597744	Tenero e Valle Verzasca
0917597726	Vallemaggia Turismo
0918257056	Ticino Turismo

**ASCONA
LOCARNO**



June–December

Events 2026

13.06
Notte Bianca
Locarno

19–20.06
**The Beach
Festival**
Ascona

25.06–04.07
JazzAscona

30.06–17.07
**Festival
Organistico**
Magadino

09–19.07
Moon+Stars
Locarno

10.07–06.08
**Vallemaggia
Magic Blues**

24–26.07
Luci e Ombre
Locarno, Muralto

05–15.08
**Locarno
Film Festival**

08.08
**Verzasca
Country Festival**
Sonogno

04–06.09
**Ascona Polo
Cup**

05–06.09
**Triathlon
Locarno**

10–13.09
CSI Ascona

15.09–27.10
**Autunno
Gastronomico**
Lago Maggiore
e Valli

17–19.09
**SunIce
Festival**
Ascona

18.09–10.10
classicAscona
Lago Maggiore
e Valli

03.10/10.10
**Sagra
d'Autunno
e Festa delle
Castagne**
Ascona

10–11.10
**Ascona-Locarno
Run**

24.10
**RunThrough
Trails**
Ascona-Locarno

11.2026–
01.2027
Winterland
Locarno

KLEINE SPRACHHILFE... PICCOLO AIUTO...

Guten Tag	Buon giorno
Guten Abend	Buona sera
Aufwiedersehen	Arrivederci
Bitte	Per favore
Danke	Grazie
Wo ist ...	Dove è ...
Was bedeutet das?	Cosa vuole dire questo?
Wieviel macht das?	Quanto fa?
Kellner	Cameriere
Ich möchte ...	Vorrei ...
Ich verstehe das nicht	Non capisco
Wann machen sie auf?	Quando apre?
Wie spät ist es?	Che ora è?
Wo ist die Toilette?	Dove è la toilette?
Können sie mir bitte helfen?	Mi può aiutare?
Salat	Insalata
Fleisch	Carne
Fisch	Pesce
Salz	Sale
Pfeffer	Pepe
Öl	Olio
Essig	Aceto
Weisswein	Vino bianco
Rotwein	Vino rosso
Wasser	Acqua
Glas	Bicchiere
Flasche	Bottiglia
Brot	Pane
Bestellen	Comandare
Wann fährt das nächste	A che ora parte il prossimo
Zug/Bus/Flug?	treno/bus/aereo?
Ich mochte Reservieren	Vorrei riservare
Können sie mir einen	Mi può chiamare un taxi?
Taxi bestellen?	
Gestern/Heute/Morgen	Ieri/oggi/domani
Gut/Schlecht	Buono/cattivo
Gross/Klein	Grande/piccolo
Billig/Teuer	Economico/caro

Consulenza e
intermediazione assicurativa

Michel Maconi

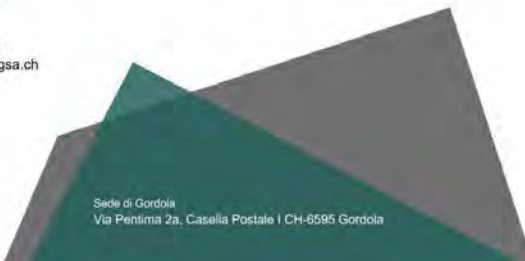
Membro di direzione
Consulente finanziario IAF
FINMA F01108274

+41 79 784 09 23
michel.maconi@lgsa.ch

LG **SWISS
BROKER**
SINCE 1909

www.lgsa.ch

Sede di Gordola
Via Pentima 2a, Casella Postale | CH-6595 Gordola



BANFI&CO SA

Frutta e verdura


Via Simen 21
6600 Locarno
Tel. 091 751 56 36
Fax 091 751 49 56




BORGO  **DI ASCONA**



Ristoranti - Restaurants			Pag
Ascona			
Aerodromo da Nani	6612 Ascona	4	38
Al Lago	6612 Ascona	4	38
Albarella	6612 Ascona	4	38
Antica Posta	6612 Ascona	3	39
Antico Ristorante Borromeo	6612 Ascona	4	39
Arcadia Albergo	6612 Ascona	3	39
Ascona Lodge	6612 Ascona	2	41
Asia	6612 Ascona	4	41
Bella Ciao	6612 Ascona	3	41
Collinetta	6612 Ascona	4	42
Da Capo	6612 Ascona	3	42
Da Ketty & Tommy Carcani	6612 Ascona	3	43
Da Ketty & Tommy Ticino	6612 Ascona	3	43
Delta Beach Lounge	6612 Ascona	4	45
Easy	6612 Ascona	4	45
La Terrazza di Casa Berno	6612 Ascona	2	45
Lido Self Service	6612 Ascona	1	47
Osteria Nostrana	6612 Ascona	2	47
Riva	6612 Ascona	4	47
Salotto 1962	6612 Ascona	5	49
Seven Pelago	6612 Ascona	2	49
Seven Senses	6612 Ascona	3	49
Seven TOC TOC	6612 Ascona	3	51
Ticinella	6612 Ascona	3	51
Trattoria La Cambüsa	6612 Ascona	3	51

Bar			Pag
Ascona			
Bar Battello	6612 Ascona	2	55
Club Seventy7	6612 Ascona		55

Ristoranti - Restaurants			Pag
Brissago			
Gabietta	6614 Brissago	3	59
Osteria Boato by Ketty e Tommy	6614 Brissago	4	59



Grotti			Pag
Brissago			

Osteria Grotto Borei	6614 Brissago	3	59
----------------------	---------------	---	----

Ristoranti - Restaurants			Pag
Ronco s./Ascona • Porto Ronco			

Bottega del Gusto	6613 Porto Ronco	1	60
Rist. Panoramico La Rocca	6613 Porto Ronco	4	61
Rist. Pizzeria Del Centro	6622 Ronco s./Ascona	3	61
Rivalago	6613 Porto Ronco	3	61

Ristoranti - Restaurants			Pag
Losone			

Centrale	6616 Losone	4	62
Contrattempi	6616 Losone	3	62
Grotto Brogginì	6616 Losone	3	63

Grotti			Pag
Arcegno			

Al Grotto Mulin di Ciöss da Simon	6618 Arcegno	2	63
-----------------------------------	--------------	---	----

Ristoranti - Restaurants			Pag
Locarno			

Blu Restaurant & Lounge	6600 Locarno	4	70
Bottega del Gusto	6600 Locarno	2	70
Campagna	6600 Locarno	2	70
Cittadella Ristorante Garni	6600 Locarno	4	71
Dell'Angelo	6600 Locarno	3	71
Fiorentina	6600 Locarno	3	71
Isolino Ristorante Wine Bar	6600 Locarno	4	73
La Fontana	6600 Locarno	5	73
La Tavernetta	6600 Locarno	3	73
Locanda Locarnese	6600 Locarno	4	75
Perbacco	6600 Locarno	3	75
Piazza	6600 Locarno	4	75
Reginetta	6600 Locarno	4	77
Scaletta	6600 Locarno	2	77

Momenti e sapori autentici

ascona-locarno.com/gastronomy



 **ASCONA
LOCARNO**

Sport Café Locarno	6600 Locarno	3	77
Stella	6600 Locarno	2	78
Svizzero	6600 Locarno	3	78

Bar  **Pag**

Bistrot da Nani	6600 Locarno	2	78
-----------------	--------------	---	----

Ristoranti - Restaurants  **Pag**

Muralto • Minusio • Cardada

Akira	6600 Muralto	3	81
Casa Colmanicchio	6605 Cardada	3	81
Giardino Lago	6648 Minusio	4	81
La Baia	6600 Muralto-Locarno	3	82
La Tegola	6600 Muralto	3	83
L'Approdo di Mappo	6648 Minusio	3	83
Mama Mia	6600 Muralto-Locarno	3	83
Oldrati	6600 Muralto	4	84
Osteria del Centenario	6600 Muralto	4	84
Sensi	6600 Muralto	4	84
Vivo Bistrò	6600 Muralto	2	85

Grotti  **Pag**

Brione s./Minusio

Grotto al Capon	6645 Brione s./M	3	85
Grotto al Ritrovo dai Fusetti	6645 Brione s./M (Val Resa)	3	85

Ristoranti - Restaurants • Vallemaggia  **Pag**

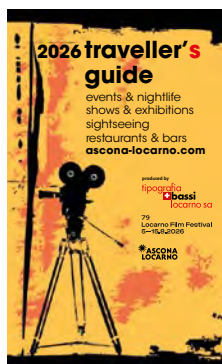
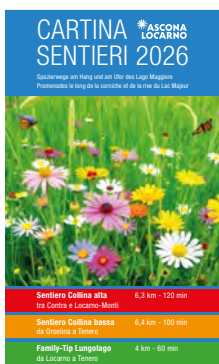
Maggia • Robiei

Mare e Monti	6673 Maggia	2	88
Quadrifoglio	6673 Maggia	3	88
Robiei Albergo	6690 Robiei	2	89

Ristoranti - Restaurants • Centovalli  **Pag**

Ponte Brolla • Tegna • Cavigliano • Intragna

Bellavista	6654 Cavigliano	3	93
------------	-----------------	---	----



- volantini • prospetti • lettere • biglietti • cartoline •
- blocchi • riviste • libri • buste • calendari •
- autocollanti • manifesti • creazione e progettazione •
- grafica pubblicitaria • logotipi fotografie •
- guida e rassegna gastronomica • vademecum •
- film festival traveller's guide • striscioni • cartelli •
- bandiere decorazione veicoli e vetrine •
- tessere con o senza banda magnetica •
- spille e calamite • insegne e tutto per la ristorazione •
- coloriamo la vostra spesa con sacchetti personalizzati
- articoli promozionali

Tipografia Bassi Locarno sa

Tel. 091 751 61 71 – www.tipografiabassi.ch

tipografia
+bassi
locarno sa

Da Enzo	6652 Ponte Brolla	4	93
Stazione da Yanelo	6655 Intragna	4	94
Tre Terre	6652 Tegna	4	94

**Grotti • Centovalli
Ponte Brolla**



Pag

Grotto America	6652 Ponte Brolla	2	95
----------------	-------------------	---	----

Ristoranti - Restaurants

Tenero • Contra • Gordola • Cugnasco



Pag

Aeroporto	6596 Gordola	3	98
Al Fienile (Camping Miralago)	6598 Tenero-Contra	2	98
Campo Felice	6598 Tenero	3	98
Del Ponte da Mirko	6516 Cugnasco	3	99
Gnesa	6596 Gordola	3	99
Lago Maggiore	6598 Tenero	3	101
Rotonda	6596 Gordola	3	101
Tamaro	6598 Tenero	3	101

**Ristoranti - Restaurants • Valle Verzasca
Vogorno • Sonogno • Gerra Verzasca**



Pag

Al Lago	6632 Vogorno	3	106
Alpino	6637 Sonogno	2	106
Froda	6635 Gerra Verzasca	2	106
Osteria Paradiso	6632 Vogorno	2	107

Ristoranti - Restaurants

Quartino • Vairano • Cadenazzo



Pag

Agriturismo La Vigna	6593 Cadenazzo	3	111
La Campagnola	6574 Vairano	3	111
Nuova Pergola	6572 Quartino	2	113
Osteria dal Paes	6572 Quartino	3	113
Sass da Grüm	6574 Vairano		113

VADEMECUM

LAGO MAGGIORE E VALLI

49° EDIZIONE
EDITION
AUSGABE

Produced by **tipografia bassi locarno sa**



Aderite al Vademecum

30'000 copie

distribuite gratuitamente

tutto l'anno

2026 traveller's guide

events & nightlife
shows & exhibitions
sightseeing
restaurants & bars
ascona-locarno.com

produced by

tipografia
+ bassi
locarno sa

79
Locarno Film Festival
5–15.8.2026

ASCONA
LOCARNO



RAIFFEISEN



Fare più cose e spendere meno con MemberPlus.

I soci Raiffeisen con stato MemberPlus beneficiano di numerosi vantaggi per il tempo libero.

Scopri di più su: raiffeisen.ch/memberplus



Raiffeisen Locarno - Piazza Muraccio 6, 6600 Locarno
Telefono 091 756 10 70 - www.raiffeisen.ch/locarno
Locarno - Minusio - Muralto - Solduno

Raiffeisen Losone Pedemonte Vallemaggia - Al Crosell 4, 6673 Maggia
Telefono 091 759 02 50 - www.raiffeisen.ch/losonepedemontevallemaggia
Ascona - Brissago - Cevio - Intragna - Losone - Maggia - Verscio

Raiffeisen Piano di Magadino - Via San Gottardo 67, 6596 Gordola
Telefono 091 735 12 12 - www.raiffeisen.ch/pianodimagadino
Cadenazzo - Cugnasco - Gordola - Vira (Gambarogno)





classicAscona



Cecilia Bartoli ©Kristian Schuller

18 settembre –
10 ottobre 2026

Settimane Musicali
Ascona. La storia
continua: nasce
classicAscona

I biglietti per l'edizione 2026 del festival sono disponibili su:
classicascona.ch

Immerse yourself in nature

ascona-locarno.com/outdoor

Dive into the natural beauty of the Ascona-Locarno region, home to over 1,400 km of scenic hiking trails. Wander through majestic mountains, lush valleys and stunning lake views - an unforgettable adventure awaits!



 **ASCONA
LOCARNO**

tipografia bassi locarno sa

6600 locarno, via in selva 10

tel. 091 751 61 71

info@tipografiabassi.ch

www.tipografiabassi.ch

tipografia
 **bassi**
locarno sa

i nostri prodotti

volantini • prospetti • lettere • biglietti •
cartoline • blocchi • riviste • logotipi •
buste • calendari • autocollanti •
manifesti • creazione e progettazione •
grafica pubblicitaria • fotografie • libri •
guida e rassegna gastronomica •
vademecum • film festival locarno
traveller's guide • cartina sentieri •
striscioni e banners • cartelli • bandiere •
decorazione veicoli e vetrine •
tessere con o senza banda magnetica •
spille e calamite • insegne e tutto per
la ristorazione • articoli promozionali

Chocolat Stella

La Bottega del cioccolato

produzione e vendita al dettaglio
di cioccolato svizzero



VIA ALLE GERRE 28
6512 GIUBIASCO



NEW

ORARIO CONTINUATO
LUNEDI - SABATO



MAGGIORI INFORMAZIONI:

+41 91 857 01 41

NEGOZIO.STELLA@SWISSCHOCOLATE.CH

WWW.CHOCOLATSTELLA-TICINO.CH



CIOCCOLATO CONTRO LO STRESS

Il cioccolato oltre ad essere un piacere per il palato è anche una medicina e un trattamento efficace contro lo stress emotivo. Negli esperimenti su esseri umani è stato scoperto che mangiando circa 30-40 grammi di cioccolato fondente al giorno, per due settimane si ha una riduzione degli ormoni dello stress e ciò allevia l'ansia e le persone si sentono più rilassate. Una piccola quantità di cioccolato, è sufficiente a modificare il metabolismo anomalo, questo effetto è dovuto all'insieme di sostanze utili contenute nei semi del cacao, in particolare antiossidanti. Il cioccolato fondente rappresenta una delle più generose fonti alimentari di flavonoidi, antiossidanti presenti negli alimenti, come il tè, il vino rosso, gli agrumi e i frutti di bosco. Maggiore è la percentuale di cacao e tanto superiore è la presenza di flavonoidi. Questi antiossidanti naturali limitano gli effetti negativi del colesterolo. I flavonoidi proteggono le arterie dai danni dell'arteriosclerosi e prevengono malattie cardiovascolari come l'infarto e l'ictus. Il consumo quotidiano di piccole quantità di cioccolato fondente è in grado di abbassare la pressione arteriosa. Il cioccolato è un alimento derivato dai semi della pianta di cacao. È preparato a partire dal burro di cacao con aggiunta di polvere di semi di cacao, zucchero e altri ingredienti, quali il latte, le mandorle, le nocciole. Il cacao nella lingua che parlavano gli olmechi attorno al 1000 a.c. si pronunciava kakawa. Presso i maya il cioccolato veniva chiamato "cibo degli Dei", e il suo consumo era riservato solo ad alcune classi della popolazione (sovrani, nobili e guerrieri). La pianta del cacao ha origini antichissime, si presume che fosse presente più di 6000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i maya solo intorno al 1000 a.c. Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatàn, il Chapas e la costa pacifica del Guatemala furono le prime a vedere l'inizio della storia del cacao. Il cacao veniva consumato dall'élite durante le cerimonie importanti, offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinità. Oltre a un impiego cerimoniale, nelle Americhe il cioccolato veniva consumato come bevanda, spesso aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe. I semi di cacao erano usati come moneta di scambio, nel tesoro dell'imperatore Montezuma se ne trovarono quasi un miliardo. Nel 1502 Cristoforo Colombo durante il suo quarto viaggio sbarca in Honduras dove ha l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao; al ritorno, porta con se alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando e Isabella di Spagna. Il primo carico documentato di cioccolato verso l'Europa a scopo commerciale viaggiò su una nave da Veracruz a Siviglia nel 1585. Per tutto il cinquecento il cioccolato rimase un'esclusiva della Spagna. Nel seicento, il cacao arriva in Toscana per merito del commerciante di Firenze Francesco d'Antonio Carletti. Nel 1606 il cioccolato veniva prodotto in Italia nelle città di Firenze, Venezia e Torino. Alla fine del XVIII secolo il primo cioccolatino da salotto, come lo conosciamo oggi, fu inventato a Torino da Doret. Nel 1879 Rudolph Lindt infine inventò il processo chiamato concaggio, che consiste nel mantenere a lungo rimescolando il cioccolato fuso per assicurarsi che la miscelazione sia omogenea.



**Via Domenico Galli 56
6600 Locarno**

Tel. 091 751 20 91



giunta panizzolo

tecnologie idrotermodinamiche

Giunta & Panizzolo Sagl

Via della Posta 26 | CH-6600 Locarno

T +41 91 751 08 91 | F +41 91 751 57 48

info@giunta-panizzolo.ch

www.giunta-panizzolo.ch

Impianti sanitari
Impianti industriali
Irrigazione
Piscine
Acquedotti

Riscaldamento
Termopompe
Caldaie a nafta, gas,
legna, cippato e pellets
Collettori solari

Raffrescamento
Ventilazione
Climatizzazione
Ufficio tecnico
Servizio riparazioni

Centro eventi di Camedo

Qui l'esperienza inizia già a bordo.
Uno nuovo spazio per incontri,
eventi e momenti conviviali
lungo la Ferrovia delle Centovalli.

centroeventicamedo.ch



**ASCONA
LOCARNO**

SCHOKOLADE GEGEN STRESS

Schokolade ist nicht bloß eine Gaumenfreude, sondern auch eine Medizin und ein wirkungsvolles Mittel gegen emotionellen Stress. Versuche führten zur Entdeckung, dass ca. 30-40 Gramm schwarze Schokolade pro Tag innerhalb zweier Wochen die Stresshormone reduzieren, was die Beklemmung mindert und zu Entspannung führt. Eine kleine Menge Schokolade reicht bereits aus, um einen anomalen Stoffwechsel zu verändern, ein Effekt der Gesamtheit der in der Kakaobohne enthaltenen nützlichen Substanzen, vor allem der Antioxidantien. Schwarze Schokolade ist eine der reichsten Nahrungsquellen von Flavonoiden, in Lebensmitteln wie Tee, Rotwein, Zitrusfrüchten und Waldbeeren enthaltene Antioxidantien. Je höher der Kakaogehalt desto mehr Flavonoide sind vorhanden. Diese natürlichen Antioxidantien halten die negativen Auswirkungen des Cholesterols in Grenzen. Flavonoide schützen die Arterien vor Schäden durch Arteriosklerose und beugen Gefäßkrankheiten wie Infarkt und Hirnschlag vor. Tägliche Einnahme kleiner Mengen schwarzer Schokolade vermag den Arteriendruck zu senken. Schokolade ist ein aus den Samen der Kakaopflanze gewonnenes Nahrungsmittel. Zubereitet wird sie aus Kakaobutter, Kakaobohnenpulver, Zucker und weiteren Zutaten wie Milch, Mandeln, Haselnüssen. Um das Jahr 1'000 wurde Kakao von den Olmeken in ihrer damaligen Sprache "Kakawa" ausgesprochen. Die Maya nannten die Schokolade "Götterspeise", Deren Genuss der Bevölkerungsschicht der Herrscher, des Adels und der Krieger vorbehalten war. Die Kakaopflanze stammt aus Urzeiten. Am Amazonas und im Orinoco war sie vermutlich bereits vor über 6'000 Jahren vorhanden. Als erste begannen die Bauern der Maya um 1'000 v. Chr. dann mit dem Anbau der Pflanze. Im Gebiet zwischen der Halbinsel Yukatan, dem Chapas und der Pazifikküste Guatemalas nahm die Geschichte des Kakaos ihren Anfang. Zusammen mit Weihrauch diente er der Elite während wichtigen Zeremonien als Opfergabe an die Götter. Außerdem wurde er als Getränk konsumiert, oftmals mit Vanille, Chili-Schoten und Pfeffer gewürzt. Zum Einsatz kamen Kakaosamen auch als Wechselgeld. Im Schatz des Kaisers Montezuma fand sich fast eine Milliarde davon. Während seiner vierten Reise 1502 landete Christoph Columbus in Honduras, wo er Gelegenheit hatte, ein Getränk auf Kakaobasis zu kosten. Auf die Rückreise nahm er einige Kakaobohnen mit, um sie Ferdinand und Isabella zu zeigen. Die erste dokumentierte kommerzielle Ladung Schokolade für Europa gelangte 1585 von Veracruz nach Sevilla. Das ganze 16. Jahrhundert über blieb Schokolade eine spanische Exklusivität. Im 17. Jahrhundert erreicht sie dank des florentinischen Handelsmannes Francesco d'Antonio Carletti die Toscana. 1606 wurde Schokolade in den italienischen Städten Florenz, Venedig und Turin hergestellt. Die erste Praline wie wir sie heute kennen kreierte Doret Ende 18. Jahrhunderts in Turin. Schließlich erfand Rudolph Lindt 1879 das Kongieren, ein Prozess, der durch andauerndes Durchmischen die Schokolade lange geschmolzen hält, um eine homogene Mischung zu erzielen.



**27° Autunno Gastronomico
del Lago Maggiore e Valli
15.09 - 27.10.2026**

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli

Automne Gastronomique Lago Maggiore e Valli

www.ascona-locarno.com

Produced by

tipografia
 **bassi**
locarno sa

 **ASCONA
LOCARNO**

27° Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli

Quando gli alberi cominciano a colorarsi e il profumo di caldarroste invade le strade, le cucine della regione Ascona-Locarno si preparano a offrire prelibatezze a pieno ritmo. L'autunno offre una vasta scelta di prodotti locali, che nei ristoranti e nei grotti della regione vengono trasformati in piatti deliziosi. E in questo periodo, grazie alle settimane culinarie dell'Autunno Gastronomico, giunte quest'anno alla loro venticinquesima edizione, le pentole sfrigolano per preparare piatti tradizionali a base di ingredienti freschi provenienti dai nostri boschi e dalle nostre valli. Nato dalla collaborazione tra la tipografia bassi locarno sa e Ascona-Locarno Turismo, l'Autunno Gastronomico coinvolge circa 50 ristoranti e una vasta gamma di specialità. Ti è venuta l'acquolina in bocca? Partecipa al concorso, puoi vincere un buono per una cena per 2 persone del valore di CHF 200.-. Il programma intero della rassegna sarà disponibile su www.ascona-locarno.com a partire dalla fine di luglio. Buon appetito!

27° Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli

Wenn sich die Bäume zu färben beginnen, die Sicht klar wird und der Duft von heissen Marroni durch die Gassen zieht, fangen die Küchen in der Region Ascona-Locarno so richtig an auf Hochtouren zu laufen. Der Herbst bietet eine riesen Auswahl an lokalen Produkten die in den Restaurants und Grotti der Region zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden. Bereits zum 25. Mal brutzeln in den Töpfen traditionelle Speisen aus frischen Zutaten aus den umliegenden Wäldern und Tälern. Während den kulinarischen Herbstwochen "Autunno Gastronomico", die in Zusammenarbeit zwischen der Druckerei tipografia bassi locarno sa und Ascona-Locarno Tourismus entstanden sind, können in über 50 Restaurants verschiedenste saisonale Spezialitäten gekostet werden. Lläuft Ihnen bereits das Wasser im Mund zusammen? Machen Sie beim Wettbewerb mit und gewinnen Sie einen der Gutscheine für ein Nachtessen zu zweit im Wert von je CHF 200.-. Ab Ende Juli ist das gesamte Programm auf www.ascona-locarno.com ersichtlich. Guten Appetit!





Guida gastronomica Bellinzona e 3 Valli Grigioni italiano

Gastronomischer Reiseführer
Ristoranti - Grotti - Bar 2026 - 2027

Produced by

tipografia
bassi
locarno sa



guida gastronomica
bellinzona 3 valli
grigioni italiano

INTRAGNA

ASCONA

LOCARNO

TENERO

PARDY AND THE MYSTERY OF THE HIDDEN CHESTNUTS



Let the hunt begin!

Go on an adventure
with Pardy!

Solve riddles, unearth
the region's secrets and track
down the lost chestnuts.



ascona-locarno.com/mystery

**ASCONA
LOCARNO**

Ascona-Locarno Tourist Office

Tel. +41 (0)848 091 091
info@ascona-locarno.com
www.ascona-locarno.com

Information Desks

Ascona, Viale Papio 5
Avegno, Centro Punto Valle, Via Vallemaggia 10
Brissago, Via Leoncavallo 25
Locarno-Muralto, Stazione FFS/SBB/CFF
Tenero, Via Brere 3a
Vira Gambarogno, Via Cantonale 29

Orari d'apertura / Öffnungszeiten

www.ascona-locarno.com/infodesk

Un grazie particolare agli inserzionisti ed esercizi pubblici che con la loro adesione hanno permesso la realizzazione di questa utile e pratica Guida Gastronomica del Lago Maggiore. Stampata ogni anno in 30'000 esemplari dalla **tipografia bassi locarno sa** viene distribuita gratuitamente agli enti turistici, campeggi, alberghi del Lago Maggiore ed a tutti coloro che ne fanno richiesta. A loro vada l'augurio che possa contribuire a realizzare un anno pieno di successo e soddisfazioni.

Besonderer Dank geht an Inserenten, Hotel- und Restaurantbesitzer. Ihre Unterstützung hat diesen umfassenden Führer durch die feinsten Gaststätten rund um den Lago Maggiore erst möglich gemacht. Jedes Jahr werden davon 30'000 Ex. gedruckt von der Druckerei **tipografia bassi locarno sa** und gratis an Verkehrsbüros, Zeltplätze und Hotels am Lago Maggiore abgegeben. Wir wünschen allen Beteiligten, dass er zu einem guten und erfolgreichen Jahr beitragen möge!



La **tipografia bassi locarno sa** declina ogni responsabilità per i dati forniti.

Die Druckerei **tipografia bassi locarno sa** lehnt jede Verantwortung für die gelieferten Angaben ab.

**GUIDA DEI RISTORANTI • GROTTI • BAR
DEL LAGO MAGGIORE E VALLI**



RASA

Minuscolo villaggio posto su un magnifico terrazzo naturale, circondato da vasti pascoli e fitti boschi. Un vero gioiello, raggiungibile unicamente a piedi o con la funivia.

Winziges, auf einer Naturterrasse gelegenes Dorf, umgeben von ausgedehnten Weiden und dichten Wäldern. Ein echtes Kleinod, erreichbar nur zu Fuss oder mit der Seilbahn.

TEATRO DIMITRI, VERSCIO

Teatro di fama internazionale, con un programma di spettacoli ricco e variegato. Annessi al teatro, il museo comico e la scuola universitaria professionale di teatro di movimento.

Theater von internationalem Ruf und mit einem reichen, vielfältigen Programm. Dem Theater angegliedert sind das Museum für Komik sowie die Universitäre Berufsschule für Bewegungstheater.

CAMPANILE, INTRAGNA

Situato nel cuore del paese, è il più alto campanile del Ticino (65 metri d'altezza). Terminato di costruire nel 1775, in pietra viva, è dotato di un concerto di 6 campane.

Mitten im Dorf steht der höchste Kirchturm des Tessins (65 m hoch). Errichtet in Naturstein, wurde er 1775 fertiggestellt und mit 6 klangvollen Glocken ausgestattet.

CHIESA S. MICHELE, PALAGNEDRA

Nella chiesa parrocchiale, risalente al 1200 ca., si conservano gli affreschi quattrocenteschi di Antonio da Tradate. Chiesa iscritta quale monumento nazionale.

In der aus dem Jahr 1200 stammenden Pfarrkirche befinden sich die Fresken aus dem 15. Jahrhundert des Künstlers Antonio da Tradate. Die Kirche gilt als Nationalmonument.

ORRIDO, PONTE BROLLA

Spettacolari gole tra le quali scorrono le vorticose acque del fiume Maggia. Luogo suggestivo, dalla natura dura e selvaggia. Vista la pericolosità, la balneazione è vietata.

Imposante Schluchten, zwischen denen die turbulenten Wasser des Flusses Maggia fließen. Der Ort fasziniert durch die Härte und Wildheit der Natur. Angesichts der Gefahren ist Baden verboten.

Brissago

Valle Onsernone

Isole di Brissago

Vallemaggia

Porto Ronco

Centovalli

Ronco s.Ascona

Ascona

Locarno



Panoramica M. Tognola



Lago Maggiore

**Delta
Maggia**

Vira Gambarogno

Muralto

Valle Verzasca

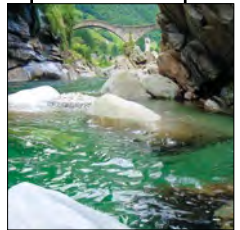
Gudo

Minusio

Riazzino

Tenero

Gordola



Bolle di Magadino

**Aeroporto
Locarno**

Delta Ticino



ASCONA

ASCONA

Situata in una splendida e soleggiata baia del Lago Maggiore, Ascona è una delle mete turistiche più amate ed esclusive della Svizzera. Qui si trova tutto quanto si può desiderare per trascorrere, al riparo da clamori ed occhi indiscreti, un tranquillo soggiorno da “vip”: alcuni fra i più rinomati alberghi della Svizzera, uno stupendo golf di 18 buche, eleganti boutique per lo shopping, un grande ed invitante Lido, ristoranti gastronomici, magnifiche passeggiate nel verde e nella tranquillità. Col suo antico borgo, costruito attorno alla cinquecentesca chiesa di San Pietro e Paolo, Ascona ha un fascino tutto particolare: un'intricata rete di vicoli, che ospita negozi di ogni genere, conduce alla piazza, posta direttamente sulle rive del lago. Qui l'orizzonte si apre sul più bel panorama del Lago Maggiore: eccoci sul famoso lungolago di Ascona, con i suoi caffè e i suoi tavolini al sole. Qui si passeggia e si vive all'aperto anche d'inverno. Ascona offre alla sua clientela cosmopolita interessanti musei e gallerie d'arte e un rinomato festival di musica classica.

ASCONA

Ascona liegt in einer prächtigen, sonnigen Bucht des Lago Maggiore und ist eines der beliebtesten, exklusiven Ferienzele der Schweiz. Hier findet man alles, was man sich wünschen kann, um geschützt vor dem Rummel und indiskreten Blicken auch als Vip einen ruhigen Aufenthalt zu geniessen: einige der namhaftesten Hotels der Schweiz, einen wunderbaren Golfplatz mit 18 Holes, elegante Boutiquen für den Einkaufsbummel, ein grosses, einladendes Strandbad, Restaurants von hohem Rang, herrliche Spaziergänge im Grünen. Das alte Ortszentrum schart sich um die Kirche San Pietro e Paolo aus dem 16. Jahrhundert. Ascona hat einen besonderen Reiz: das verzweigte Netz der Gassen, in denen Geschäfte aller Art zu finden sind, führt direkt zur Piazza am Seeufer. Hier geniesst man den schönsten Ausblick des Lago Maggiore: es ist der berühmte Lungolago von Ascona mit seinen Cafés und seinen Tischchen an der Sonne. Hier kann man lustwandeln und auch den Winter im Freien erleben. Willkommen auf der südlichsten und sonnigsten Terrasse der Schweiz! Am Abend wird dieser Balkon von Veranstaltungen aller Art, Märkten und traditionsreichen Festen belebt. Zwischen Juni und Juli dient er als Schauplatz des grössten europäischen Festivals des klassischen Jazz. Kunst und Kultur sind in Ascona zu Hause.



01.01 - 31.12

10.00 - 15.00 / 18.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

Mercoledì - Giovedì mattina

40 50

AERODROMO

DA NANI

6612 Ascona - Via Aerodromo 3

Tel. 091 791 13 73

info@ristorantedanani.ch

www.ristorantedanani.ch

Camita e Hernani Fernandes

Specialità alla griglia

Scampi del Sudafrica

Galletto "Da Nani"

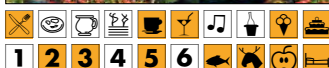
Raviolone e Foie gras fatti in casa

Chateaubriand

Dessert tutti preparati dallo chef

Chiuso l'ultima settimana di agosto

Chiuso dal 1 al 20 novembre.



15.03 - 31.10

11.00 - 23.00

12.00 - 22.00



40 80 21.- / 32.- mezzogiorno

AL LAGO

c/o Castello Seeschloss

6612 Ascona - Piazza G. Motta

Tel. 091 791 01 61

hotel@castello-seeschloss.ch

www.castello-seeschloss.ch

Famiglie Ris e Heiserer

Oasi verde nel giardino in riva al lago

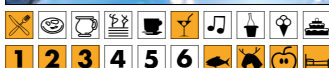
Cucina mediterranea e specialità di pesce

Aperitivi / eventi / matrimoni.

Grüne Oase im Schlossgarten mit Seesicht

Mediterrane Küche und Fischspezialitäten

Aperos / Events / Hochzeiten.



14.03 - 25.10

07.00 - 23.30

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.00



50 50 25.- / 75.-

ALBARELLA

6612 Ascona - Via Albarelle 37

Tel. 091 785 44 08

Fax 091 785 44 00

reservation@ascovilla.ch

www.ascovilla.ch

Sonja Frey

Immerso in una vegetazione subtropicale

vi viamio con delizie della nostra carta.

Inmitten eines subtropischen Gartens

verwöhnen wir Sie mit feinen Gerichten.





ANTICA POSTA DA SANDRA BOUTIQUE HOTEL & RISTORANTE

6612 Ascona - Via Borgo 45
Tel. 091 791 93 95 - www.anticaposta.ch

Sandra Palmieri


Il nostro piccolo, ma raffinato, Boutique Hotel & Ristorante è una casa piena di personalità – per chi ama le cose belle della vita.


Stile, arte e modernità classica caratterizzano l'ambiente. Godetevi l'atmosfera privata e l'ottima cucina di Sandra.

Unser kleines aber feines Boutique-Hotel & Ristorante ist ein Haus voller Persönlichkeit – für Menschen, die es lieben, sich mit den schönen Dingen des Lebens. Stil, Kunst und klassische Moderne prägen das Ambiente und gute Küche von Sandra.



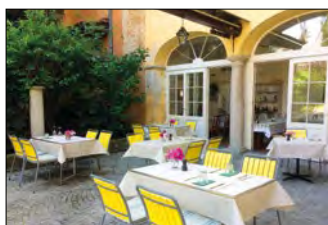
 01.01 - 31.12

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 23.00

 11.30 - 13.45 / 18.00 - 22.30

 Lunedì e martedì

 38  42  20.- / 70.-



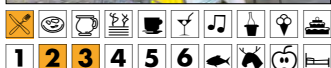
ANTICO RISTORANTE BORROMEO


6612 Ascona - Via Collegio 16
Tel. 091 791 92 81


borromeo.ascona@bluewin.ch
www.antico-borromeo.ch


Bruno e Isolino Iacomini

Nel nucleo storico di Ascona, a soli 2 minuti dall'autostrada e dal lago Cucina italiana e specialità ticinesi in un ambiente accogliente
Splendida terrazza nel giardino
Vicinanza bus.



 01.02 - 06.01

 11.00 - 15.00 / 18.00 - 23.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30

 Novembre - marzo: lunedì e martedì

 90  70 



ARCADIA ALBERGO

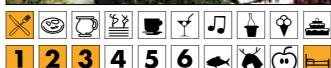
6612 Ascona - Via Patrizia 47
Tel. 091 791 10 15

info@arcadia.li
www.arcadia.li


Fam. M. e V. Bolz

Cucina semplice ma gustosa di stagione
Piatto del giorno curato
Terrazza alle Arcate.

*Einfache aber schmackhafte saisonale Küche
"Heute"-Tagesteller
Arcadenterrasse.*






 01.04 - 25.10

 08.00 - 23.00

 18.00 - 21.00

 Martedì-mercoledì / Dienstag-Mittwoch

 25  25  25.- / 43.-







01.01 - 31.12

08.00 - 18.00



ASCONA LODGE

6612 Ascona - Via delle Scuole 17

Tel. 091 791 36 92

welcome@ascona-lodge.ch

www.ascona-lodge.ch

Michela Tomasina

A pochi passi dalla Piazza di Ascona vi attende un'oasi di pace, un luogo ideale per lavorare in tranquillità o rilassarsi all'ombra del nostro giardino, dove vi aspetta una piscina riscaldata, con pergola e spazio prendisole.

Willkommen in der neuen Ascona Lodge. Eine Oase der Ruhe, nur wenige Schritte von der lebhaften Piazza von Ascona entfernt. Der ideale Ort, um zu entspannen, zu arbeiten oder einfach eine schöne Zeit zu genießen. In unserem Garten erwartet Sie ein beheiztes Schwimmbad mit Liegewiese und Pergola.



orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

48 60 42.-

ASIA

6612 Ascona - Via Moscia 4

Tel. 091 786 96 76

asia@seven.ch - www.seven.ch

Federica Morandini & Team

La nostra carta propone sushi, sashimi, autentici curry thailandesi, dim sum, novità BBQ coreano e tanto altro, tutto preparato con la massima cura dai nostri Chef. Assapori le nostre proposte al ristorante o a casa, approfittando del servizio take away.

Unsere Speisekarte bietet Sushi, Sashimi, authentisches Thai-Curry, Dim Sum, neu: Koreanisches BBQ und vieles mehr. Alles mit grösster Sorgfalt und fachmännisch von unseren Küchenchefs zubereitet. Geniessen Sie unsere Gerichte im Ristorante Asia, oder nutzen Sie unseren Take-Away Service.



01.01 - 31.12

11.00 - 23.00

11.30 - 22.00

Novembre - marzo: 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00



BELLA CIAO

6612 Ascona - Piazza G. Motta 15

Tel. 091 601 90 01

info@RistoranteBellaCiao.ch

www.RistoranteBellaCiao.ch

Fam. Brunner

In questa accogliente, nuova Trattoria sulla Piazza di Ascona viene curato il buongusto all'italiana con piatti tipici preparati secondo la tradizione con ingredienti freschi e genuini. Le ampie vetrate e la stupenda terrazza con vista lago invitano a godere questa esperienza culinaria autentica e il dolce far niente.

In dieser schönen, neuen Trattoria an der Piazza von Ascona wird der Genuss von italienischen Spezialitäten, zubereitet nach Tradition und mit frischen Zutaten, gepflegt. Die grosse Fensterfront und die schöne Seeterrasse laden zu einem echten kulinarischen Erlebnis und zum Dolce far niente ein.



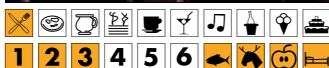


COLLINETTA 
 6612 Ascona - Strada Collinetta 115
 Tel. 091 791 19 31 - Fax 091 791 30 15
 info@collinetta.ch
 www.collinetta.ch


Luca Foster

Moderno ristorante con ampia terrazza ed imperdibile vista lago. Curata cucina mediterranea e nostrana. Ogni sera un menu diverso 4 portate o à la carte. Particolarmente adatto anche per eventi come battesimi, compleanni, cene aziendali etc. Carta bambini.

Modernes Restaurant mit grosszügiger Terrasse. Schönste Seesicht. Gepflegte mediterrane und Tessiner Küche. Täglich wechselndes 4-Gang Menu oder Auswahl à la Carte. Sehr geeignet für Feste, Taufen, Geburtstagsfeiern, Firmenessen usw. Kinderkarte.



 13.02 - 13.12

 07.30 - 23.00

 12.00 - 21.00



 110  110  60.-




DA CAPO 
 6612 Ascona - Strada Collinetta 78
 Tel. 091 791 23 33
 hotel@arancio.ch
 www.arancio.ch

Roger Nanzer


Il ristorante, piccolo gioiellino, propone prodotti freschi e stagionali, specialità ticinesi. Bellissima terrazza con vista sul lago.

Kleines schmuckes Gilde-Restaurant mit schöner Seeterrasse! Oberhalb Lago Maggiore Pranzo / Mittags Tagesteller 7 Tage abends geöffnet von 18.30 - 22.



 19.03 - 31.10

 07.30 - 22.30

 11.30 - 13.30 / 18.30 - 22.00



 50  50  30.-





DA KETTY & TOMMY

ALBERGO CARCANI

6612 Ascona - Piazza G. Motta

Tel. 091 785 17 17

info@carcani.ch

www.carcani.ch

Fam. Campanella-Carmine

Cucina carta non_stop.

Gustate il meglio della semplicità.

Il punto di ritrovo ideale ad Ascona è

il Ristorante Carcani al pian terreno dell'hotel.

In ogni momento della giornata potrete godere del sole e di una vista mozzafiato.

La nostra carta menù offre deliziosi piatti dell'autentica cucina italiana, sfiziosi snacks, ricche insalate, aperitivi, pizze bianche e nere ed il best seller di Ketty e Tommy il Risotto Flambé. Oltre ai vini regionali, il nostro menù offre ricercati vini italiani.

Assicuratevi un posto sulla nostra terrazza

e godetevi l'atmosfera unica della piazza con la splendida vista sul Lago Maggiore!

Il bello, viene quando splende il sole, perché la nostra colazione si può gustare all'aperto sulla nostra grande terrazza soleggiata. La migliore prima colazione la trovate da noi!

Kleine Karte nonstop

Geniessen Sie das Beste aus dem Einfachen.

Der ideale Treffpunkt in Ascona ist das Ristorante Carcani im Erdgeschoss des Hotels.

Die Speisekarte bietet köstliche italienische Gerichte sowie beliebte Snacks, Salate, Aperitifs, Pizza in black & white.

Die bestseller von Ketty & Tommy Risotto Flambé.

Die Weinkarte bietet nebst regionalen Weine auch exquisite Tropfen aus Italien.


Sichern Sie sich einen Platz auf der Terrasse und geniessen Sie die einmalige Atmosphäre auf der Piazza mit den glitzernden Lago Maggiore zu Ihren Füßen.

Ein besonderes highlight bei schönem Wetter Frühstück unter freiem Himmel aus der Grosszügigen Sonnenterrasse.


Das beste Frühstück in Ascona!



 01.01 - 31.12

 07.30 - 23.30

 07.30 - 22.00

 Lunedì, martedì e mercoledì in inverno

 36  104 



DA KETTY & TOMMY

OSTERIA TICINO

6612 Ascona - Via Muraccio 20

Tel. 091 791 35 81/82 - Fax 091 791 54 22

info@osteria-ticino.ch

www.osteria-ticino.ch

Fam. Campanella-Carmine

Cucina moderna & pizze sfiziose

con impasti diversi

Specialità di giornata

Cucina ticinese innovativa


Speciali pizze

Mezzogiorno: piatto del dì da 16.- a 19.- CHF da lunedì a venerdì.



 01.01 - 31.12

 06.30 - 23.00 / domenica 07.00 - 23.30

 12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.30



 60  70 







DELTA BEACH LOUNGE

6612 Ascona - Via Lido 82

Tel. 091 791 40 60

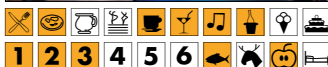
info@deltabeach.ch


www.deltabeach.ch

Location moderna ed accogliente, ideale per pranzo, aperitivo, cena, after dinner con musica dal vivo e Dj set.

Ideale anche per eventi privati e aziendali.

Moderne und gemütliche Location, ideal für Mittagessen, Aperitifs, Abendessen und After Dinner mit Live-Musik und DJ-Sets. Auch ideal für private und Firmenveranstaltungen.





 01.01 - 31.12

 Orari aggiornati su deltabeach.ch

 12.00 - 22.00 (continuato)

 Lunedì e martedì

 160  250  15.- / 50.-



EASY

6612 Ascona - Piazza Giuseppe Motta 61

Tel. 091 780 77 71

easy@seven.ch - www.seven.ch

Marco Calabrese & Team

Sulla tavola di Easy non mancano mai pasta fresca fatta in casa, pizze cotte nel forno a legna, hamburger, frutti di mare, crostacei, pesce e piatti di carne.

La nostra carta dei dessert ed il nostro gelato artigianale, preparato ogni giorno, mettono d'accordo grandi e piccini. Buon appetito!

Auf dem Tisch des Ristorante Easy fehlen nie frische, hausgemachte Pasta, im Holzofen gebackene Pizza, Burger, Meeresfrüchte, Fisch und Fleischgerichte. Unsere Dessertkarte und unser hausgemachtes Eis, jeden Tag frisch zubereitet, verführen Gross und Klein. Buon appetito!



 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 54  100  35.-



LATERRAZZA

DI CASA BERNO

6612 Ascona - Via G. Madonna 15

Tel. 091 791 32 32

info@casaberno.ch


www.casaberno.ch

Bruno Caratsch


Godetevi un panorama straordinario con l'affascinante cornice di montagne e l'imperdibile luccichio del tramonto sulle acque del Lago Maggiore.

Unser Restaurant sowie unsere Panoramaterrasse haben einen einzigartigen Ausblick auf den Lago Maggiore mit den zauberhaften Brissago-Inseln.



 24.03 - 01.11

 10.00 - 23.00

 12.00 - 21.30



 25  90  45.-





ROLLADEN
SERVICE SA

Dir. Mauro Gaggetta

Via alle Vigne 18

CH-6604 Locarno

Tel. 091 751 46 36

Fax 091 751 98 65

info@rolladen-service.ch

- Rolladen in alluminio e legno
- Lamelle alla veneziana
- Tende da sole
- Tende verticali per ufficio
- Porte garage e automatismi
- Vetri isolanti
- Finestre legno e alluminio
- Gelsie in alluminio

Ristorante La Tegola

Lungolago, P.za Burbaglio, 6600 Muralto

Tel. 091 743 71 21

www.ristorantelategola.ch

Specialità invernale: bollito misto tutti i giovedì mezzogiorno e sera (14 qualità di carne direttamente dal carrello) a volontà. Riservazione gradita

Filetti diversi alla pioda - Pizza dalle 11.30 alle 22.00

Cucina mediterranea e regionale



filomarino

CHIAVI • SERRATURE • SICUREZZA



Via Balestra 8 - 6600 Locarno

dormakaba

System Partner



- seven.ch
- seven.ch
- seven.ch
- seven.ch
-

LIDO SELF SERVICE

Presso Lido di Ascona
 6612 Ascona - Via Lido 84
 Tel. 091 780 77 78
 lidoascona@seven.ch
 seven.ch

Matteo Bugatti & Team

Proposte veloci e deliziose per grandi e piccini, possibilità di consumare al tavolo o take away!

Schnelle und leckere Mahlzeiten für Erwachsene und Kinder, am Tisch oder zum Mitnehmen!



- 01.01 - 31.12
- 09.00 - 24.00
- 11.30 - 23.30
-
- 160 160

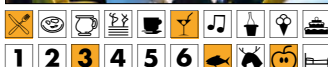
OSTERIA NOSTRANA

6612 Ascona - Piazza G. Motta
 Tel. 091 791 51 58 - Fax 091 791 03 36
 www.osteria-nostrana.ch

Ristoranti Fred Feldpausch
 Gerente Riccardo Suriano

Pizza cotta nel forno a legna
 Cucina italiana
 Specialità di pasta e risotti / Spaghetti "Enzo"
 Risotto verde ai funghi porcini
 Vasta scelta di vini italiani e ticinesi
 Bellissima terrazza.

*Pizza im Holzofen gebacken
 Italienische Küche
 Pasta- und Risottospezialitäten / Spaghetti "Enzo"
 Grüner Risotto mit Steinpilzen
 Grosse Auswahl an Italienischen und Tessiner Weinen
 Schöne Terrasse.*



- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- orari aggiornati su seven.ch
- 35 65 48.-

RIVA

OSTERIA DI PESCE

6612 Ascona - Piazza G. Motta 25
 Tel. 091 780 77 87
 riva@seven.ch - www.seven.ch

Emanuele Caribotti & Team

Crudités, astice, burger e fritto misto si affiancano ai grandi classici d'acqua dolce e salata. Il pescato del giorno è pronto per essere valorizzato, alla griglia o in crosta di sale, e sfilettato al tavolo. L'accogliente sala interna combina elementi retro e moderni.

Crudités, Hummer, Burger und Fritto Misto stehen neben den großen Süß- und Salzwasserklassikern. Der Fangfrische Frisch wird auf dem Grill oder in der Salzkruste zubereitet und am Tisch filetiert. Im gemütlichen Restaurant verbinden Retro- und moderne Elemente.





SENSES

– Beach Club & Restaurant –

Ascona



il Lido

di Ascona



Seven Senses Beach Club & Restaurant c/o Lido di Ascona
Via Lido 84, Ascona / sevensenses@seven.ch / +41 (0)91 780 77 07
lidoasconas@seven.ch / +41 (0)91 780 77 78



01.01 - 31.12

07.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00



50 80 19.- / 58.-

SALOTTO 1962

c/o Parkhotel Delta

6612 Ascona - Via Delta 137-141

Tel. 091 785 77 85 - Fax 091 785 77 35

info@parkhoteldelta.ch

www.parkhoteldelta.ch

dir. Alfredo Coccia

In ambiente elegante con terrazza a bordo piscina, lo chef propone una deliziosa cucina tradizionale. Buffet della prima colazione, business lunch, menù della sera, sala banchetti, parco giochi per bambini.

Im eleganten Ambiente mit Terrasse am Schwimmbad bietet der Chef eine geschmackvolle traditionelle Küche an. Frühstücksbuffet, Business Lunch, Abendmenü, Speisesaal für Bankette, Kinderspielplatz.



orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

92 150 28.-

SEVEN PELAGO

6612 Ascona - Via Moscia 2

Tel. 091 290 77 34

pelago@seven.ch - seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Direttamente sul Lago Maggiore, presso il porticciolo di Ascona. Menù mediterraneo e del Territorio, pizza gourmet, cocktail ed aperitivi per vivere la dolce vita. Serate con live music.

Direkt am Lago Maggiore, beim Hafen von Ascona. Mediterranes und "Ticinense" Menü, Gourmet-Pizza, Cocktails und Apéros für das Dolce Vita. Abende mit Live-Musik.



orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

orari aggiornati su seven.ch

140 45.-

SEVEN SENSES

BEACH CLUB & RESTAURANT

6612 Ascona - Via Lido 84

Tel. 091 780 77 07

sevensenses@seven.ch

seven.ch

Beach Club - Immergiti in un'esperienza di puro relax: prenota una cabana privé od una sdraio extra-comfort (asciugamani inclusi). Riposati e gusta il dolce ritmo della vita estiva. Ristorante - La cucina si ispira alla freschezza ed alla leggerezza della tradizione culinaria mediterranea, con sapori autentici e prodotti di alta qualità.







SEVEN TOC TOC

6612 Ascona - Via Moscia 2

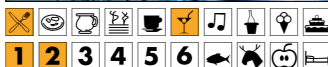
Tel. 091 780 77 88

toctoc@seven.ch - www.seven.ch

Maurizio Cassaro

Nel cuore di Ascona, Seven Toc Toc è un bistrot mediterraneo che unisce tradizione e creatività. Piatti semplici e gustosi, musica dal vivo e sorprese ti aspettano... basta bussare al portone!

Im Herzen von Ascona verbindet Seven Toc Toc mediterrane Küche mit Kreativität. Einfache, köstliche Gerichte, Live-Musik und Überraschungen warten – einfach anklopfen!



 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 60  70  75.-



TICINELLA

6612 Ascona - Via Vorame 86

Tel. 091 791 30 65 / WhatsApp 076 270 03 86

info@ticinellaascona.ch

www.ticinellaascona.ch


Antonio Marucci e Lucia Ruggiero

Tartare di carne e pesce
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano
Pasta, pinsa, dolci e grissini fatti in casa
Fritto misto di pesce di mare
Cordon bleu di vitello,
selvaggina e funghi di stagione
Zuppa di pesce, risotto alla barbabietola
con pesce persico.


Diverse sale per piccoli e grandi banchetti

Sabato, domenica e giorni festivi
apertura 10.00 - 14.00 / 17.00 - 23.00.



 01.01 - 31.12

 09.00 - 14.30 / 17.00 - 23.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30



 92  80  17.- / 19.50



TRATTORIA

LA CAMBÜSA

6612 Ascona - Contrada Fontanelle 3

Tel. 091 786 96 80

cambusa@seven.ch - www.seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Trattoria La Cambusa: cucina ticinese e italiana casereccia, sapori autentici e piatti curati. Terrazza con splendida vista lago, atmosfera calda e vivace: ideale per una pausa o una cena rilassante.

Trattoria La Cambusa: Tessiner und italienische Hausmannsküche, authentische Aromen und sorgfältig zubereitete Gerichte. Terrasse mit herrlichem Seeblick, warme und lebendige Atmosphäre: ideal für eine Pause oder ein entspanntes Abendessen.



 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 orari aggiornati su seven.ch

 60  50  25.-



COCKTAILS



SEX ON THE BEACH

4 cl di vodka

2 cl di peach schnapps (liquore alla pesca)

4 cl di spremuta di arancia

4 cl di succo di cranberry

1 fetta di arancia

CUBA LIBRE

45 ml di rum bianco

1 lime

coca cola

ghiaccio

MOJITO

2 cucchiaini di zucchero di canna bianco

45 ml di rum bianco

20 ml di succo di lime fresco

40 ml soda

ghiaccio

2 rametti di menta fresca

APEROL SPRITZ

3 parti di Prosecco

2 parti di Aperol

1 spruzzo di Seltz o Soda o acqua minerale gasata

ghiaccio

1 fetta di arancia

MARGARITA

35 ml tequila bianca o mezcal

20 ml di triple sec

succo fresco di lime

sale fino

ghiaccio












BAR BATTELLO 
6612 Ascona - Piazza G. Motta 21
Tel. 091 780 77 75
battello@seven.ch
www.seven.ch

Nicholas Manfrinato & Team

Ad Ascona, nella centralissima Piazza, Bar Battello, con il suo caratteristico stile shabby chic è il luogo ideale per rilassarsi col caffè mattutino accompagnato da croissants e torte appena sfornati, per un pranzo veloce con una pinsa fatta in casa, o per sorseggiare un bicchiere di vino od un cocktail all'aperitivo.

Zentral auf der Piazza, fühlen Sie sich wie zu Hause und geniessen Sie unsere Kaffee- und Kuchenspezialitäten. Treffen Sie Ihre Freunde für ein schnelles Mittagessen mit köstlicher hausgemachter Pinsa. Stossen Sie zur Happy Hour mit einem Aperitif oder einem Glas Wein an.



-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  60  50  16.-










CLUB SEVENTY7
6612 Ascona - Contrada Fontanelle 3
Tel. 079 777 98 77
clubseventy7@seven.ch - www.seven.ch

Klaudjo Sanaj & Team

Questo moderno club dall'ispirazione metropolitana si conferma di anno in anno un ideale ed ambito punto d'incontro della vita notturna della regione. Le serate a tema e quelle dedicate alla musica di tendenza fanno di Club Seventy7 un punto di ritrovo per gli amanti della musica più esigenti.

Dieser moderne und trendige Club, intim und mit urbanem Flair, bestätigt sich von Jahr zu Jahr als idealer Treffpunkt des Nachtlebens der Region. Abende mit trendiger Musik, ebenso sowie besondere Themenabende, machen den Club Seventy7 zu einer sicheren Anlaufstelle für Musikliebhaber verschiedenster Genres.



-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  orari aggiornati su seven.ch
-  90  





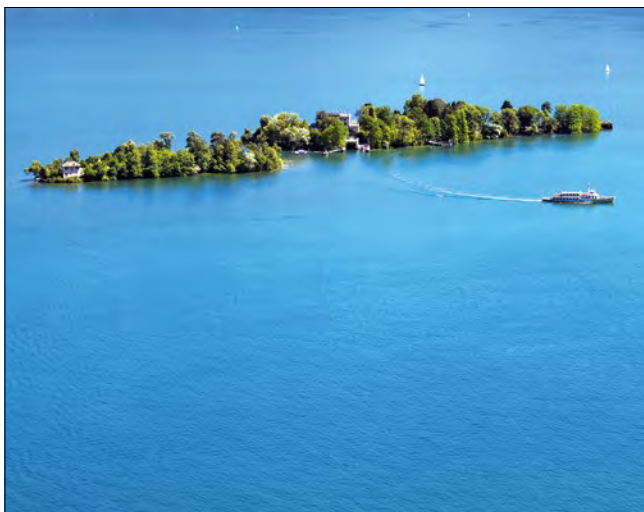
BRISSAGO

BRISSAGO

Nel punto geografico più basso della Svizzera, a soli 197 metri sopra il livello del mare, sospesa fra le rive del Lago Maggiore e ripidi pendii della montagna, Brissago è una piccola località situata sul confine con l'Italia. La parte bassa del paese, la più antica, si è sviluppata attorno alla bella chiesa rinascimentale di San Pietro e Paolo. Lungo gli stretti vicoli che scendono verso il lago si ammirano angoli pittoreschi, giardini dove limoni, aranci, cedri crescono all'aria aperta ed alcune belle dimore signorili. Oltre che per la sua fabbrica di tabacchi e i sigari, Brissago è famosa per le sue isole. Dal 1885 al 1928 la baronessa Antonietta Saint-Léger, russa di origine tedesca, vi impiantò un giardino botanico pensato come un paradiso terrestre. Le isole di Brissago, facilmente raggiungibili in battello, beneficiano del clima più mite di tutta la Svizzera.

BRISSAGO

Brissago, eine kleine Ortschaft an der Grenze zu Italien, liegt am tiefsten Punkt der Schweiz, nur 197 Meter über dem Meeresspiegel, in der Schwebelandschaft zwischen dem Ufer des Lago Maggiore und den steilen Berghängen. Der untere, älteste Teil des Dorfes schart sich um die wunderschöne Renaissancekirche San Pietro e Paolo, umgeben von jahrhundertealten Zypressen. In den engen Gassen, die an den See hinunter führen, sind malerische Winkel zu bewundern: Gärten, in denen Zitronen, Orangen, Zedern im Freien wachsen, schöne Herrschaftshäuser. Brissago ist nicht nur wegen seiner Tabak- und Zigarrenfabrik bekannt, sondern auch wegen seiner Inseln. In den Jahren 1885 bis 1928 hat die russische Baronin Antoinette Saint-Léger einen als irdisches Paradies gedachten botanischen Garten angelegt.







19.03 - 18.10

11.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00



50 80

GABIETTA

6614 Brissago - Via Gabbietta 6

Tel. 091 793 17 60

www.ristorantegabietta.ch

Massimo e Simonne Lurati-Storelli

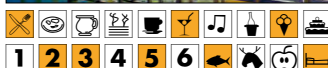
Bellissima terrazza panoramica sul lago

Pizze cotte nel forno a legna

Specialità di carne e pesce

Specialità di stagione

A mezzogiorno dal lunedì al venerdì
menù del giorno.



03.03 - 31.10

10.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00



20 50

OSTERIA BOATO

BY KETTY & TOMMY

6614 Brissago - Viale Lungolago

Tel. 091 780 99 22

info@osteriaboato.ch

www.osteriaboato.ch

Fam. Campanella-Carmine

Grazioso ristorante

con spettacolare terrazza sul lago

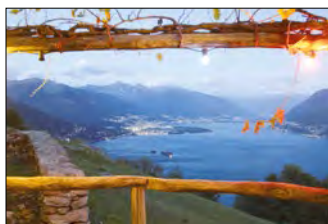
Una varietà di squisiti piatti à la carte

Specialità di pesce di mare e di lago

Pesce in crosta di sale

Vini raffinati

Attracco per natanti.



01.04 - 30.11

10.00 - 22.30

12.00 - 14.00 / 17.30 - 20.00

Mercoledì e giovedì

45 70

OSTERIA

GROTTO BOREI

6614 Brissago - Via Ghiridone

Tel. 091 793 01 95

osteria.borei@bluewin.ch

www.osteriaborei.ch

Fiorella Battistessa

Mercoledì e giovedì fino a fine ottobre chiuso

Novembre aperto venerdì e sabato

Domenica solo mezzogiorno

Specialità: risotto ai funghi e brasato

Selvaggina in autunno

Capretto in primavera.





RISTORANTE PANORAMICO BOUTIQUE-HOTEL LA ROCCA


6613 Porto Ronco - Via Ronco 61
Tel. 091 785 11 40
info@ristorantepanoramico.ch
www.ristorantepanoramico.ch


Marcel Krähenmann direttore
Raffaele Bianchi maître.

Ristorante e Locanda con vista panoramica sul Lago Maggiore. Cucina mediterranea con prodotti locali e freschi.

Restaurant und Locanda mit Panoramasischt über den Lago Maggiore. Mediterrane Küche mit frischen und regionale Produkten.



 22.03 - 25.10

 08.30 - 23.00

 18.00 - 20.30

 Lunedì

 40  40  60.- / 90.-



RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO

6622 Ronco s/Ascona - Via Livurcio 4
Tel. 091 785 75 68
info@ristorantedelcentro.ch
www.ristorantedelcentro.ch


Manuel e Renata


Cucina mediterranea classica e regionale, pizzeria con forno a legna, proposte giornalieri e stagionali. Terrazza pergolata e sala nel cuore di Ronco s/Ascona!

Classisch mediterrane und regional Küche, authentische Holzofenpizza, Tages- und Saisonempfehlungen. Pergola-Terrasse und Saal im Herzen von Ronco s/Ascona!



 01.01 - 31.12

 10.00 - 14.30 / 17.00 - 22.30

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.30

 Martedì

 50  50  24.50 lu-ve mezzogiorno

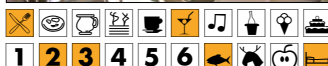



RIVALAGO


6613 Porto Ronco
Tel. 091 791 26 32

Francesca Betté

Bellissima terrazza direttamente sul lago
Specialità di pesce
Cucina mediterranea.



 21.03 - 31.10

 08.00 - 23.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Mar / Mer / Gio fino alle 17.00

 25  60  65.-

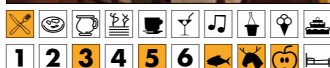


LOSONE, ARCEGNO, GOLINO

Vicino ad Ascona, offre alberghi di tutte le categorie: dall'albergo di lusso fino alla pensione semplice. Losone è conosciuto per i suoi grotti tipici ticinesi, ove si consumano pasti rusticali serviti sotto gli alberi su tavoli di granito.

LOSONE, ARCEGNO, GOLINO

Auch im nahen Losone findet der Gast Hotels aller Kategorien. Besonders bekannt ist Losone für seine typischen Tessiner Grotti: hier wird einfache, rustikale Kost in Freien unter Bäumen an Granittischen serviert.



15.01 - 31.12

11.30 - 14.00 / 18.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00

Sabato a mezzogiorno e Domenica

40 60 25.-

CENTRALE

6616 Losone - Via Locarno 2

Tel. 091 792 12 01

info@ristorantecentrale-losone.ch

www.ristorantecentrale-losone.ch

Davide Cerioli e Monica Zanga

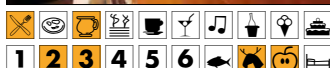
Pasta fatta in casa

Carta stagionale

Cucina mediterranea

Specialità di selvaggina

Pesce di lago e di mare.



01.01 - 31.12

09.30 - 14.00 / 17.30 - 23.00

11.45 - 14.00 / 18.00 - 21.30

Martedì

80 80 18.- mezzogiorno

CONTRATTEMPI

6616 Losone - Via Contrattempi 3

Tel. 091 745 20 11

robi.balemi@gmail.com

www.grottocontrattempi.ch

Roberto Balemi

Tartare di manzo

Gnocchi fatti in casa

Risotto

Alette di pollo

Cordon bleu

In autunno bollito misto

Specialità selvaggina, fondue, raclette, brasato.





GROTTO BROGGINI

6616 Losone - Via S. Materno 18

Tel. 091 791 15 67

www.grotto-broggini.ch

Ristoranti Fred Feldpausch

Gerente Celeste Piffero

Pollo cotto sul fuoco a legna
Risotto ai funghi porcini
Cucina nostrana ed italiana
Enoteca con i migliori vini ticinesi ed italiani
Diverse sale per piccoli e grandi banchetti
Splendido giardino e parco giochi.

Poulet im Holzfeuer gebacken

Steinpilz-Risotto

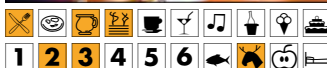
Lokale un italienische Küche


Weinkeller mit den besten Tessiner und


Italienischen Weinen

Mehrere Räume für kleine und grosse Bankette

Schöner Garten und Kinderspielplatz.



 16.02 - 07.01

 11.30 - 23.00

 11.45 - 14.00 / 18.00 - 21.30



 180  250 



AL GROTTO MULIN DI CIÖSS DA SIMON

6618 Arcegno - Via Altisio 7

Tel. 076 384 09 11

grotto.mulin@gmail.com

www.grottomulin.ch

Simon Egger

Uno dei più bei grotti ticinesi


L'idillico grotto si trova in mezzo alla natura a solo pochi minuti d'auto da Ascona e Locarno. Circondati da uno scenario pittoresco, potrete gustare piatti tipici ticinesi in un'atmosfera magica.

Eines der schönsten Tessiner Grottos

Nur wenige Autominuten von Ascona und Locarno entfernt, liegt dieses idyllische Grotto mitten in der Natur. Umgeben von einer malerischen Kulisse geniesst man typische, Tessiner Gerichte in einer zauberhaften Atmosphäre.



 Apertura da Pasqua fino a fine ottobre

 12.00 - 15.00 / 17.30 - 22.30

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

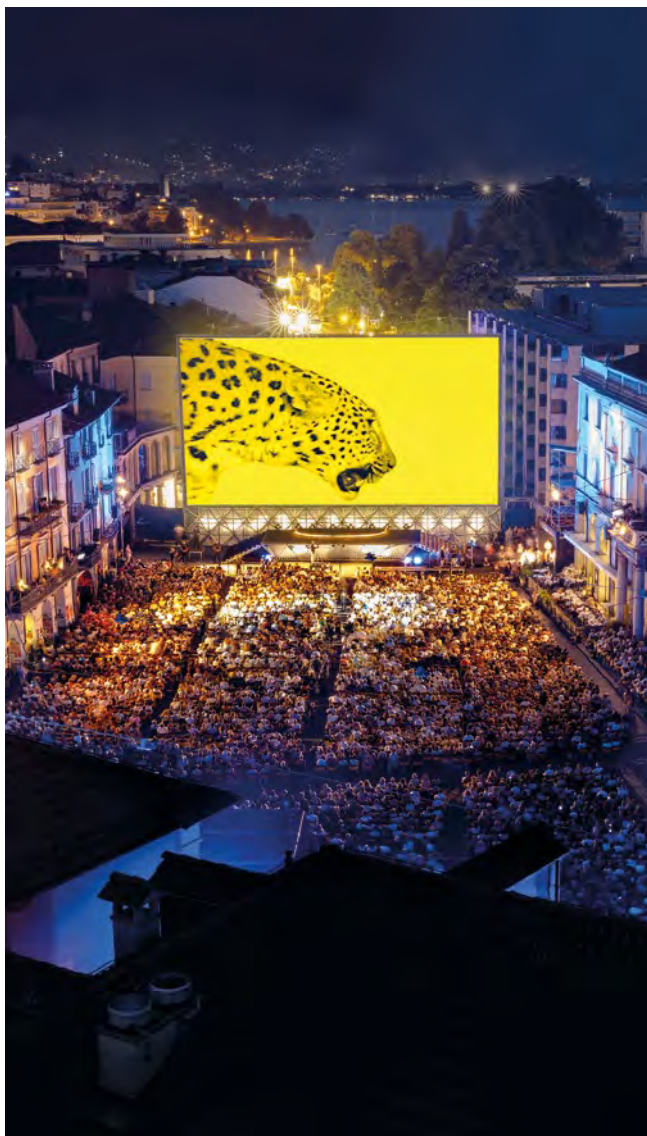
 www.grottomulin.ch

 50  60 









LOCARNO

LOCARNO

Famosa per il suo clima, il più mite di tutta la Svizzera con circa 2'300 ore di sole l'anno, e per il Festival internazionale del Film, che si svolge ad agosto, Locarno è una cittadina sviluppatasi sull'ampio delta del fiume Maggia. Le rive soleggiate del Lago Maggiore, la flora mediterranea dei suoi parchi, lo charme tutto italiano del suo centro, le possibilità di svago e alberghi di ogni categoria invitano al soggiorno. Dominata dal Santuario della Madonna del Sasso e posta ai piedi di maestose e verdi vallate che dal lago salgono fino ai ghiacciai, da oltre un secolo è un'importante destinazione turistica. Stazione di partenza per innumerevoli escursioni nelle valli e sul lago, Locarno è anche una località balneare, che si anima in modo particolare d'estate, con musica nelle piazze, eventi culturali e un'intensa vita notturna. Grazie al suo clima favorevole, assai precoce è la primavera. Le spettacolari fioriture di camelie, mimose e magnolie, che spesso iniziano già a febbraio, quando le cime delle montagne sono ancora coperte di neve, richiamano gli amanti della natura. Locarno conta coi dintorni circa 25 mila abitanti. Già in epoca romana era considerata un importante centro strategico e commerciale. A ricordarne il passato rimangono oggi antichi monumenti, come il Castello Visconteo, con la sua imponente torre fortificata, alcune antiche chiese ed eleganti dimore nobiliari. Piazza Grande, dalla quale si snodano stretti vicoli che salgono verso la pittoresca Città Vecchia, è una delle più ampie e famose piazze della Svizzera.

LOCARNO

Locarno ist berühmt dank dem mildesten Klimas der Schweiz, mit etwa 2300 Sonnenstunden pro Jahr, und dem Internationalen Filmfestival, das jeweils im August stattfindet. Die Stadt hat sich im ausgedehnten Delta des Flusses Maggia entwickelt. Die sonnigen Ufer des Lago Maggiore, die mediterrane Blumenpracht seiner Parks, der italienische Charme seines Zentrums, die vielfältigen Möglichkeiten der Zerstreung und Hotels jeder Preisklasse laden zum Verweilen ein. Locarno, seit mehr als hundert Jahren ein begehrtes touristisches Ziel, wird vom Wallfahrtsort Madonna del Sasso überragt und liegt am Fuss prächtiger grüner Täler, die vom See bis zu den Gletschern reichen. Ausgangspunkt zahlloser Ausflüge in die nahen Täler und auf dem See, aber auch ein Badeort, der vor allem im Sommer belebt wird durch Musik auf den Plätzen, kulturelle Veranstaltungen und ein reges Nachtleben.



OGNI GIORNO UN'OCCASIONE SPECIALE ALL'ISOLINO



PREMIUM BRUCH 2X1

da lunedì a venerdì
9:30 - 11:00

Inizia la giornata nel modo giusto.
Beginne deinen Tag richtig.



SPAGHETTI CARBONARA 2X1

ogni lunedì sera

Un classico che amerai.
Ein Klassiker, den Sie lieben werden.



APERICENA ESCLUSIVO

ogni martedì sera

Il tuo aperitivo, il nostro stile.
Ihr Aperitif, unser Stil.



PARMIGIANA DI MELANZANE 2X1

ogni mercoledì sera

Tradizione che conquista.
Tradition, die überzeugt.



**INQUADRA IL QR
E ACCEDI ALLE PROMO!**

INQUADRA, SCEGLI, GUSTA.



Via della Posta 24
6600 Locarno



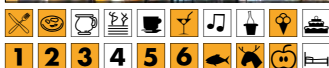
Tel. +41 91 223 47 47



www.isolino.ch

Das günstige Klima lässt den Frühling zeitig erwachen. Die prachtvolle Blüte der Kamelien, Mimosen und Magnolien setzt oft schon im Februar ein, wenn auf den Berggipfeln noch Schnee liegt, eine Augenweide für die Naturfreunde. Wer einen ruhigen Aufenthalt wünscht, wird den lichtvollen Herbst, der zum Wandern einlädt, zu schätzen wissen. Locarno zählt samt Umgebung rund 25'000 Einwohner. Die Stadt war schon in der Römerzeit wichtig wegen der strategischen Lage und der Handelsbeziehungen. Alte Baudenkmäler wie das mächtige Castello Visconteo mit seinem befestigten Turm, antike Kirchen und adelige Wohnsitze zeugen von der wechselvollen Geschichte. Die Piazza Grande, von der enge Gassen zur malerischen Altstadt hinauf führen, ist einer der grössten und schönsten Plätze der Schweiz, eine Begegnungsstätte und das pulsierende Herz der Stadt. Hier findet man die schönsten Geschäfte, hier wird jeden Donnerstag ein stark besuchter Markt abgehalten, hier flimmern die Abendfilme des Festivals über die Riesenleinwand.





01.01 - 31.12

11.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 22.00



250 160 50.-

BLU RESTAURANT & LOUNGE

6600 Locarno - Via Respini 9

Tel. 091 759 00 90

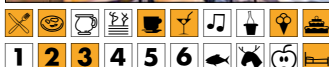
info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch

Francesco Lo Manno

Cucina mediterranea con pizze artigianali, specialità vegetariane e corner giapponese, in un ambiente di design con lounge bar e terrazza sul lago. Carta vini selezionata e spazio ideale per eventi fino a 600 persone.

Mediterrane Küche mit handwerklich hergestellten Pizzen, vegetarischen Spezialitäten und einer japanischen Ecke, in einem stilvollen Ambiente mit Lounge-Bar und Terrasse am See. Ausgewählte Weinkarte und idealer Raum für Veranstaltungen bis zu 600 Personen.



seven.ch

seven.ch

seven.ch

seven.ch

34 100 22.-

BOTTEGA DEL GUSTO

6600 Locarno - Largo Franco Zorzi 14

Tel. 091 786 96 86

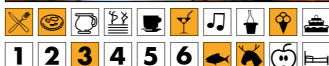
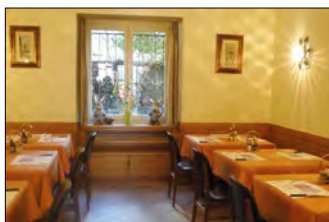
bottegalocarno@seven.ch

seven.ch

Dario Serra

Nel cuore di Locarno, colazioni con pane fresco e prodotti fatti in casa. A pranzo e cena, cucina curata e pizze, anche da asporto. Per l'aperitivo, taglieri e drink selezionati da gustare nel centro città.

Im Herzen von Locarno geniessen Sie Frühstück mit frischem Brot und hausgemachten Spezialitäten. Mittags und abends erwarten Sie gepflegte Küche und Pizza, auch zum Mitnehmen.



01.01 - 31.12

07.00 - 24.00

12.00 - 14.00 / 17.30 - 22.00

Domenica fino alle 16.30

70 70 16.50

RISTORANTE TRATTORIA CAMPAGNA

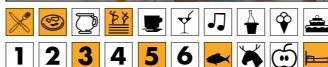
6600 Locarno - Via Castelrotto 16

Tel. 091 751 99 47

Suza e Ilija

Specialità della casa: **forca**
Venerdì e sabato fritto misto di mare fresco
Spaghetti alle vongole
Pizza e pasta 0 glutine
Pizza fino alle ore 23.00
Fermata bus





01.01 - 31.12

08.30 - 14.30 / 18.00 - 24.00

11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.00

Lunedì

60

CITTADELLA
RISTORANTE GARNI
 6600 Locarno - Via Cittadella 18
 Tel. 091 751 58 85 - Fax 091 751 77 59
 info@cittadella.ch
 www.cittadella.ch

Matteo Rossoni

Specialità di pesce
 Cucina mediterranea
 14 punti Gault Millau
 Trattoria e ristorante gourmet
 Stupenda terrazza nell'antico chiostro
 della Chiesa Nuova.



01.01 - 31.12

11.00 - 01.00

11.30 - 14.30 / 17.00 - 00.00

170 60 16.- / 38.-

DELL'ANGELO
 6600 Locarno - Piazza Grande
 Tel. 091 759 68 68
 ristorante@dellangelo.ch
 www.dellangelo.ch

Americo Dadò

Cucina calda fino a mezzanotte
 nel ristorante-pizzeria
 con terrazza sulla Piazza Grande
 Specialità di paste, pizze, carne, pesce,
 fondues e per vegetariani.
 Sala banchetti fino a 140 persone.

*Warme Küche bis Mitternacht im Restaurant-
 Pizzeria mit Terrasse an der Piazza Grande
 Spezialitäten von Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch,
 Fondues und Vegetarische Gerichte.
 Bankettsaal bis 140 Personen.*



01.01 - 31.12

11.30 - 14.30 / 18.00 - 23.00

11.45 - 14.00 / 18.00 - 22.00

60 60

FIorentINA
 6600 Locarno - Via S. Antonio 10
 Tel. 091 751 50 50
 info@ristorantefiorentina.ch
 www.ristorantefiorentina.ch

Stefania Burzi

Lo storico Ristorante della Città Vecchia
 di Locarno da scoprire!
 Cucina regionale e mediterranea,
 prodotti locali, pasta fresca, bistecca
 alla Fiorentina e specialità di stagione
 (selvaggina, fondue chinoise, bollito misto).

*Das Restaurant in der Altstadt von Locarno
 zu entdecken! Regionale und mediterrane Küche,
 lokale Produkten, hausgemachte Pasta, T-Bone
 Steak und saisonale Spezialitäten (Wild, Fondue
 Chinoise, gemischtes gekochtes Fleisch).*



**Ringraziamo
tutti gli sponsor che
con la loro adesione
permettono
la realizzazione
della Guida Gastronomica
del Lago Maggiore
e valli**

tipografia bassi locarno sa

Organizzazione turistica

Lago Maggiore e Valli



01.01 - 31.12

Lu-Ve 07.30 - 24.00 / Sa-Do 08.30 - 24.00

09.30 - 21.30



40 30 isolino.ch

ISOLINO

RISTORANTE WINE BAR

6600 Locarno - Via della Posta 24

Tel. 091 223 47 47

info@isolino.ch - www.isolino.ch

Dalla fattoria alla cucina: ogni piatto, fatto in casa con ingredienti freschi a km zero, rivisita in chiave moderna i sapori del territorio unendo etica e passione per la qualità.

Aperti 7 giorni su 7, 365 giorni all'anno.

Vom Bauernhof in die Küche: jedes Gericht, hausgemacht mit frischen Zutaten aus der Region, interpretiert die Aromen der Gegend modern und vereint Ethik und Leidenschaft für Qualität.

Geöffnet 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.



01.01 - 31.12

07.00 - 23.00

07.00 - 21.00



90 40

LA FONTANA

RISTORANTE & BAR

6600 Locarno - Via ai Monti della Trinità 44

Tel. 091 756 00 79

ristorante@lafontana-locarno.com

www.lafontana-locarno.com

Cucina stagionale e aromi ticinesi. Proposte vegetariane e vegane. Terrazza immersa nel verde e parcheggio gratuito, a pochi minuti da Piazza Grande. Fermata "Belvedere" - funicolare Madonna del Sasso. Serate con musica dal vivo. 14 Punti Gault&Millau.

Saisonale Küche und Tessiner Aromen. Vegetarische und vegane Spezialitäten. Ruhige Terrasse im Grünen und kostenlose Parkplätze, wenige Gehminuten von der Piazza Grande. Haltestelle «Belvedere» – Standseilbahn Madonna del Sasso.

Live-Musik-Abende – 14 Gault&Millau-Punkte.



04.04 - 25.10

12.00 - 22.30

12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00



120 50

LA TAVERNETTA

H4 Hotel Arcadia Locarno

6600 Locarno - Lungolago G. Motta

Tel. 091 756 18 18

arcadia@h-hotels.com

www.h-hotels.com

Marcus Röder

Prodotti locali
Terrazza con vista lago.

*Regionale Produkte
Terrasse mit Seesicht.*





Officina 091 752 39 40
Via Vincenzo d'Alberti 15, 6600 Locarno

Showroom 091 752 39 60
Via Vallemaggia 85, 6600 Locarno

www.garage-campagna.ch



ELVISTOURS & VF TRANSFER Sagl

We organize, you relax.



Agenzia Viaggi **Travel Agency**
Reisebüro **Agence de Voyages**

Via San Gottardo 31b, 6600 Locarno-Muralto

☎ +41 91 743 37 55

+41 91 744 63 41

📞 +41 77 479 14 63

✉ info@elvistours.ch

elvistours@bluewin.ch

🌐 www.elvistours.ch












LOCANDA LOCARNESE 
 6600 Locarno - Via Bossi 1 - Piazza Grande
 Tel. 091 756 87 56
 ristorante@locandalocarnese.ch
 www.locandalocarnese.ch

Nicola Manca

Ristorante situato in Piazza Grande.
 Cucina e servizio curati,
 menù degustazione ed à la carte.
 Sala climatizzata e terrazza esterna.

*Restaurant auf der Piazza Grande gelegen.
 Gepflegte Küche und Service.
 Degustationsmenü und à la carte.
 Klimatisierter speisesaal Aubenterrasse.*



-  01.01 - 31.12
-  11.30 - 15.00 / 18.30 - 23.30
-  11.30 - 14.00 / 18.30 - 21.00
-  Mercoledì e domenica
-  42  16 




PERBACCO 
RISTORANTE PIZZERIA
 6600 Locarno - Via G. Cattori 4
 Tel. 091 601 07 99
 info@RistorantePerbacco.ch
 www.RistorantePerbacco.ch

* Lu-ve I Mo-Fr: ore 11.00-14.30 e 17.30-23.00
 Sa-do e festivi I Sa-So & Feiertage: ore 11.00-23.00
 Cucina calda I Warme Küche: 11.30-14.00 & 18.30-22.30

Sapori genuini e piaceri conviviali
 Il luogo d'incontro di Locarno. Cucina mediterranea,
 piatti genuini, pasta fresca e pizza cotta nel forno a
 legna (anche senza glutine), come pure sfiziosi piatti
 vegani, si gustano in un ambiente accogliente e trendy.

Köstliche und gesellige Genüsse
 Der Treffpunkt von Locarno. Mediterrane
 Spezialitäten, frische Pasta und Pizza im Holzofen
 gebacken (auch glutenfrei), sowie vegane Gerichte,
 geniessen Sie in einem schönen, trendigen Ambiente.



-  01.01 - 31.12
-  *
-  11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.30
- 
-  96  40 

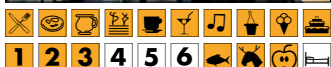









PIAZZA 
RISTORANTE BAR
 6600 Locarno - Piazza Grande 18
 Tel. 091 752 00 61
 info@ristorantepiazza.ch
 www.ristorantepiazza.ch

Carlo Loffredo

Nel cuore della Piazza Grande a Locarno ed
 al centro degli eventi: "vivi l'autentica cucina
 ticinese con vista sulla storia e l'energia della
 piazza più iconica del Ticino!"

*Im Herzen der Piazza Grande von Locarno und im
 Zentrum des Geschehens: Erleben Sie authentische
 Tessiner Küche mit Blick auf die Geschichte und
 die Energie des berühmtesten Platzes des Tessins!*



-  01.01 - 31.12
-  07.30 - 24.00
-  11.30 - 22.30
- 
-  40  100  35.-







REGINETTA

6600 Locarno - Via della Motta

Tel. 091 752 35 53

areginetta@hotmail.com

Simona Fortes

Ristorante situato nella città vecchia

Cucina mediterranea à la carte

Ossobuco

Branzino selvatico al sale

Paste fatte in casa


Diversi dessert sfiziosi come soufflé al cioccolato

Varie specialità flambé al tavolo


Di alto standing

Menù lunedì-venerdì a pranzo Fr. 18.-



 01.01 - 31.12

 10.00 - 14.00 / 17.00 - 22.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 21.30



 40  20  18.- (lu-ve pranzo)



SCALETTA

6600 Locarno Muralto - Piazza Stazione 10

Tel. 091 743 52 98

info@ristorantescaletta.ch

www.ristorantescaletta.ch

Famiglia Varalli

Grande terrazza con pergola.

Martedì: 09.00 - 19.00


Da mercoledì a sabato: 09.00 - 21.00

Domenica: 10.00 - 14.00




 01.03 - 31.12

 09.00 - 19.00 / Estate: 09.00 - 21.00

 11.30 - 20.30

 Lunedì

 24  36  20.- / 30.-



SPORT CAFÉ

LOCARNO

6600 Locarno - Via della Posta 4

Tel. 091 751 22 33

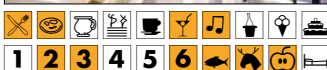
cafe@sportcafelocarno.ch

www.sportcafelocarno.ch

Le nostre specialità sono: pranzi di lavoro con menù giornaliero, take away, cocktail e drink a tema, che spaziano dall'aperitivo al post dinner, aperitivi ed apericena su prenotazione, dinner ed apero show con musica live, dj set nel weekend, proposta delle nuove pizze fatte in casa. Servizio catering

* Venerdì 07.00 - 02.00

Sabato 17.00 - 02.00



 01.01 - 31.12

 Lun-gio 07.00 - 01.00 *

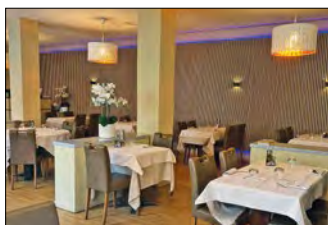
 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

 Domenica e festivi

 50  50  17.- / 25.- (lu-ve pranzo)







tutto l'anno
 07.30 - 23.00
 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00

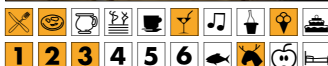
 160 30 18.-

STELLA

6600 Locarno - Via G. Mantegazza 5
Tel. 091 751 21 35
info@ristostella.ch
www.ristostella.ch

Nuova gestione

Ristorante popolare
 Pizzeria italiana
 Sala banchetti fino a 150 persone
 Menu giornalieri 18.-
 Oltre 30 tipi di pizze
 Vicinanza bus e piazza castello.



01.01 - 31.12
 08.00 - 24.00
 11.00 - 23.30

 112 100

SVIZZERO

6600 Locarno - Piazza Grande
Tel. 091 751 28 74 - Fax 091 752 15 29
ristsvizzero@bluewin.ch

Fam. Varini

Hit: pollo al cestello
 La vera pizza al forno a legna
 4 piatti del giorno a scelta da lunedì a sabato fr. 14.90
 La pasta fresca fatta in casa
 Specialità ticinesi
 Cucina italiana.

Hit: Poulet im Körbli
Die echte Pizza im Holzofen
4 Tagesteller im Auswahl Montag-Samstag fr. 14.90
Hausgemachte Teigwaren
Tessiner specialitäten
Italianische Küche.



01.01 - 31.12
 Lun - mer 08.00 - 20.00 / gio 08.00 - 21.00
 ven 08.00 - 23.00 / sab 09.00 - 23.00
 dom 09.00 - 20.00
 20 50

BISTROT DA NANI

6600 Locarno - Viale Respini 8
Tel. 091 751 34 44
info@ristorantedanani.ch

Nuova gestione

Nel nostro locale vi accompagniamo dalla colazione all'aperitivo.
 Il venerdì e il sabato sino al dopocena.
 Pranzi semplici e veloci.
 Vi proponiamo oltre 100 gin, provenienti da tutto il mondo, in zona lago.
 Fermata bus lido.
 Feste di compleanno.





MURALTO

Minusio - Brione s./Minusio - Cardada



AKIRA

RISTORANTE BAR


6600 Muralto - Viale Verbano 27
Tel. 091 225 33 50


Essie Liu

Al ristorante Akira, ci impegnamo a offrire la migliore esperienza culinaria ai nostri clienti. Con una combinazione unica di cucina cinese e giapponese, il nostro obiettivo è deliziare i vostri sensi con sapori autentici ed ingredienti freschi. Vasta scelta di cocktails.



 01.01 - 31.12

 11.30 - 23.30

 12.00 - 23.00



 46  92  18.- / 25.-



CASA COLMANICCHIO


6605 Cardada - Sentiero Colmanicchio
Tel. 091 751 18 25
info@colmanicchio.ch
www.colmanicchio.ch

Susy e Davide Tenconi


Raggiungere Casa Colmanicchio, tramite una facile e suggestiva passeggiata oppure comodamente in funivia, è parte di un'esperienza che apre il cuore. Piatanze fresche, con prodotti regionali secondo la stagione.

Die Casa Colmanicchio erreichen Sie mittels einem einfachen und schönen Spaziergang oder bequem mit der Luftseilbahn. So oder so der weg zur Casa Colmanicchio ist teil einer Erfahrung die das Herz öffnet.



 orari aggiornati su www.colmanicchio.ch

 09.00 - 18.00 / 19.00 (vedi orari funivia)

 11.45 - 17.30 (vedi orari funivia)

 Martedì (Gennaio, febbraio e marzo)

 50  80 



GIARDINO LAGO

6648 Minusio - Via alla Riva 83a
Tel. 091 786 95 95 - Fax 091 786 95 99
welcome@giardino-lago.ch
www.giardino-lago.ch


Sandro Zellweger


Benvenuto! Rilassati e goditi il dolce far niente in riva al scintillante Lago Maggiore. Vivi momenti di relax con classici piatti italiani, prelibatezze mediterranee e delizie vegetariane.

L'elegante e sofisticata atmosfera del ristorante lo rende il luogo perfetto per una cena romantica, un incontro tra amici, familiari e naturalmente anche per pranzi di lavoro. In definitiva, il Giardino Lago è un must per tutti coloro che cercano una cucina mediterranea straordinaria in un ambiente mozzafiato sul lago.



 11.04 - 18.10

 08.00 - 22.30

 12.00 - 21.45

 Martedì e mercoledì

 80  120  65.-



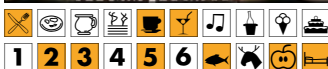


LA BAI 
RISTORANTE & LOUNGE
 6600 Locarno-Muralto - Viale Verbano 25
 Tel. 091 601 18 03
 www.RistoranteLaBaia.ch

Famiglia Brunner

In questa piccola insenatura nel golfo di Locarno, su una delle terrazze più suggestive del lungolago, il Ristorante & Lounge La Baia è il luogo ideale dove assaporare sfiziosi aperitivi e una cucina moderna e creativa, in un ambiente accogliente e rilassante.

In dieser kleinen Bucht von Locarno, auf einer der schönsten Terrassen an der Seepromenade, ist das Ristorante & Lounge La Baia der ideale Ort, um einen köstlichen Aperitif und eine moderne, kreative Küche in einer entspannten Atmosphäre zu geniessen.



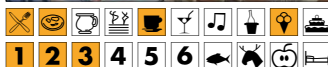
-  01.01 - 31.12
-  11.00 - 23.00
-  11.30 - 18.00 Lounge & Delights
-  18.00 - 22.00 Cucina Creativa
-  40  80 





Finetti
 Impresa di Pittura

Ivano Finetti 6648 Minusio
 tel. 078 908 66 34 - email: ivano94@hotmail.ch



01.01 - 31.12

09.00 - 24.00

11.30 - 22.00

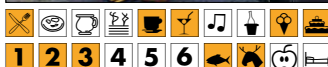


90 90 15.- / 20.-

LATEGOLA 
6600 Muralto - Piazza Burbaglio
Tel. 091 743 71 21
lategolamuralto@gmail.com
www.ristorantelategola.ch

Silva Scherrer

Bollito misto 14 qualità di carne dal carrello
 tutti i giovedì da novembre a marzo
 Pasta fatta in casa
 Pizza 11.00-23.00
 Cucina mediterranea e regionale 11.30-22.00.



01.01 - 31.12

10.00 - 23.00

12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30

Martedì e Mercoledì solo in inverno

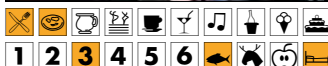
104 76 25.- / 55.-

L'APPRODO 
DI MAPPO
6648 Minusio - Via San Gottardo 192
Tel. 091 225 81 18
info@lapprodo.ch - www.lapprodo.ch

Monica Poroli e Luciano Badini

È situato nell'angolo più bello del Lago Maggiore, servito da tutti i mezzi di trasporto pubblici e da un comodo posteggio. Vi troverete in una magnifica terrazza direttamente sul lago, dove potrete gustare specialità di pesce e della cucina mediterranea.

In der schönsten Ecke der Lago Maggiore gelegen, l'Approdo bietet eine wunderschöne Terrasse am See, interne Saal, ausladender Parkplatz, eine mediterranische und internationale Küche, See- und Meer Spezialitäten.



01.01 - 31.12

11.00 - 14.30 / 18.00 - 23.00

Aprile - ottobre: 11.00 - 23.00

11.30 - 14.00 / 18.30 - 22.30

90 80

MAMA MIA 
RISTORANTE PIZZERIA
6600 Muralto-Locarno - Viale Verbano 13
Tel. 091 759 11 22
info@RistoranteMamaMia.ch
www.RistoranteMamaMia.ch

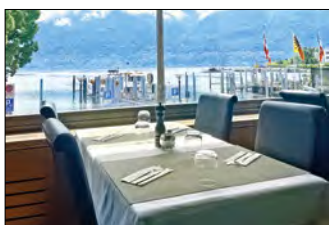
La cucina italiana per passione

Questo amato ristorante vi accoglie con un invitante, luminoso ambiente e due splendide terrazze panoramiche con vista sul lago. Specialità della cucina italiana, genuina e sfiziosa, come pure la tradizionale pizza come a Napoli.

Italienische Küche aus Leidenschaft

Dieses beliebte Restaurant besticht durch ein einladendes, helles Ambiente und zwei wunderschöne Terrassen mit Blick auf den See. Authentische und köstliche Spezialitäten der italienischen Küche, sowie die traditionelle Pizza wie in Neapel.





OLDRATI

6600 Muralto - Viale Verbano 1

Tel. 091 743 85 44

info@ristoranteoldrati.ch


www.ristoranteoldrati.ch


Carlo Loffredo


Sapori di casa,
con vista sul lago!

*Ein Hauch von Zuhause,
mit Blick auf den See!*



 01.01 - 31.12

 11.30 - 24.00

 11.30 - 22.30



 150  150  35.-



OSTERIA

DEL CENTENARIO

6600 Muralto - Viale Verbano 17

Tel. 091 743 82 22 - Fax 091 743 18 69

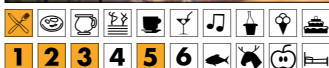
osteriacentenario@bluewin.ch

www.osteriacentenario.ch


Egon Bajardi

Specialità secondo stagione
Cucina mediterranea creativa
Prodotti freschi di stagione
Business lunch fr. 48.-
Luglio e agosto domenica sera aperto.

16 punti Guida Gault Millau.



 01.01 - 31.12

 11.30 - 15.00 / 18.00 - 24.00

 11.30 - 14.00 / 18.30 - 21.30

 Domenica e lunedì

 35  30 



SENSI

6600 Locarno-Muralto - Viale Verbano 9

Tel. 091 743 17 17

sensi@ristoranti-ff.ch

www.ristorante-sensi.ch


Ristoranti Fred Feldpausch
Gerente Giuseppe Ielpo


Cucina italiana-mediterranea
Grigliata di pesce e carne
Specialità di pasta e piatti vegetariani
Vini ticinesi e italiani
Bella terrazza con vista lago.

*Italienisch-mediterrane Küche
Fisch und Fleisch vom Grill
Pasta-Spezialitäten und Vegetarische Gerichte
Tessiner und Italienische Weine
Schöne Terrasse mit Seeblick.*



 01.01 - 31.12

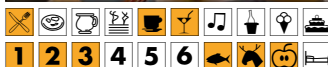
 09.30 - 23.30

 11.30 - 21.30



 110  160 





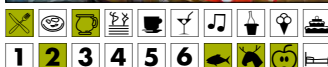
10.02 - 31.12
 11.00 - 14.30 / 18.00 - 22.30
 11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00
 Domenica / Lunedì
 20 20 18.50

VIVO BISTRÒ

6600 Muralto - Via San Gottardo 18
 Tel. 091 225 60 59
 contatto@vivobistro.ch
 www.vivobistro.ch

Mario Del Duca

Ristorante semplice ma con pietanze gustose che nascono dalla tradizione italiana. Il nostro punto di forza è la pasta fresca fatta in casa, trafilata al bronzo. Il Vivo Bistrò è ideale per la pausa pranzo o per una cenetta gustosa in un'atmosfera accogliente e familiare. Menù degustazione su prenotazione. Adatto per piccoli eventi e banchetti. Pochi posti disponibili, è consigliata la prenotazione.



02.12 - 24.10
 17.00 - 23.30
 17.00 - 20.30 / 21.00
 Domenica e lunedì
 65 15

GROTTA AL CAPON

6645 Brione s./Minusio - Vicolo Capon 4
 Tel. 091 743 45 10
 info@alcapon.ch
 www.alcapon.ch

Priska und Alex Schönenberger

Il grotto è un luogo d'incontro molto accogliente, il vostro oste in Ticino, che vi serve in un ambiente particolare piatti tipici ticinesi. Grande scelta di cucina senza glutine.

Das Grotto ist eine Begegnungsstätte der Gemütlichkeit. Ihr Gastgeber im Tessin, welcher Ihnen in einem besonderen Ambiente, frisch zubereitete Tessiner Spezialitäten serviert Grosse glutenfreie Auswahl.



01.04 - 03.11 (vedi www.grottoalritrovo.ch)
 12.00 - 22.30
 12.00 - 21.00
 Martedì (solo in bassa stagione)
 35 90

GROTTA AL RITROVO DAI FUSETTI

6645 Brione s./Minusio - Via Val Resa 110
 Tel. 091 743 55 95
 info@grottoalritrovo.ch
 www.grottoalritrovo.ch

Eloise e Cristian Fusetti

Ci troviamo in Val Resa, a 700 m, la terrazza si apre sulla valle, regalando ai nostri ospiti una panoramica mozzafiato. Il menù segue lo stile della nostra location, rustico, ma con un quizzo di novità, traiamo ispirazione dal patrimonio gastronomico ticinese, ma riserviamo anche qualche sorpresa gourmet per i più curiosi. Dedichiamo una particolare attenzione alle paste fresche e paste ripiene, tutte 'fatte in casa'. Anche i dolci sono interamente preparati a mano dal nostro Chef. Allora che aspettate...? Prenotate il vostro tavolo e lasciatevi trasportare da questo ambiente unico.





VALLEMAGGIA

Maggia - Robiei

VALLEMAGGIA

Addentrandosi in questa valle resta ancora forte il messaggio tramandato dai nostri avi: pietre su pietre, messe con caparbia intelligenza ognuna al proprio posto. Agli occhi dei più attenti risalta però subito che c'è di più tra queste montagne; l'aspetto naturalistico non è difficile da scorgere: il fiume, con le sue acque cristalline che accoglie benevolmente chi ne cerca ristoro ne è forse l'aspetto più significativo. Scostandosi dal fondovalle, su uno dei tanti bei sentieri, si possono scoprire altre meraviglie; tra boschi, pietraie e laghetti alpini vivono innumerevoli altre forme di vita: farfalle, lucertole, cavallette o stambecchi, che trovano qui un habitat intatto convivendo tra di loro in una perfetta armonia. Una valle tutta da scoprire, dove la gastronomia ha un gusto di squisita nostranità, lo sport offre al visitatore tutti i suoi aspetti più avventurosi ed avvincenti, mentre la cultura dona un tocco di autentica e particolare magia. Una valle davvero magica, capace di offrire un connubio unico tra natura, cultura, avventura e gastronomia, valorizzate da eventi tematici, per gente in cerca di emozioni forti e genuine.

MAGGIATAL

Betritt man dieses Tal, hinterlässt die von unseren Vorfahren überlieferte Botschaft einen starken Eindruck: Stein auf Stein, jeder mit eigenwilliger Intelligenz an die richtige Stelle gesetzt. Dem aufmerksamen Beobachter fällt jedoch sofort auf, dass diese Berge mehr bieten als das in die Augen springende reine Naturerlebnis, dessen vermutlich wichtigstes Element der Fluss mit seinem kristallklaren Wasser ist, eine willkommene Erfrischung für alle Erholung Suchenden. Verlässt man auf einem der zahlreichen schönen Wanderwege die Talsohle, entdeckt man andere Wunder: die Tierwelt zwischen Wäldern, Geröllhalden und kleinen Alpenseen schliesst so unterschiedliche Arten wie Schmetterlinge, Eidechsen, Heuschrecken oder Steinböcke ein, die hier in einem intakten Habitat in perfekter Harmonie zusammenleben. Ein Tal, das dem Entdeckenden Genuss verspricht, wo die Gastronomie den Geschmack heimischer Köstlichkeiten vermittelt, der Sport dem Besucher seine abenteuerlichsten und spannendsten Formen bietet und die Kultur einen Hauch authentischer und faszinierender Magie ausstrahlt. Ein durch und durch magisches Tal dank seiner einzigartigen Verbindung von Natur, Kultur, Abenteuer und Gastronomie, aufgewertet durch Themenevents, ideal für Leute auf der Suche nach starken und echten Emotionen.



MARE E MONTI 
 6673 Maggia - Via la Cantonal 9
 Tel. 091 760 92 92
 info@mareemontisagl.ch
 www.mareemontisagl.ch

Resera Sorrow, Orfanidis Stylianos

Pesce e carne alla griglia
 Specialità greche
 Pizza al forno a legna
 Pasta fresca e senza glutine
 In estate grigliate serali.



 01.01 - 31.12

 09.00 - 01.00

 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 Lunedì esclusi festivi

 70  60 




QUADRIFOGLIO 
 6673 Maggia - Via Cantonale
 Tel. 091 753 21 87
 info@ristorante-quadrifoglio.ch
 www.ristorante-quadrifoglio.ch

Marco Moreira

Cucina locale e mediterranea
 Specialità di carne e pesce
 Pizzeria
 Ampia scelta di vini
 Menù del giorno
 Terrazza con giardino.



 01.01 - 31.12

 06.00 - 23.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00



 80  80  45.-





ROBIEI 

ALBERGO RISTORANTE

6690 Robiei

Tel. 091 756 50 20 - Fax 091 756 50 25

info@robiei.ch

www.robiei.ch


Famiglia Callera


A 2000 m ai piedi del ghiacciaio del Basodino
Moderna sala per seminari a disposizione.

*Auf 2000 M.ü.M. am Fusse
des Basodino Gletschers.*

Moderner Konferenzraum zur Verfügung.



 13.06 - 04.10

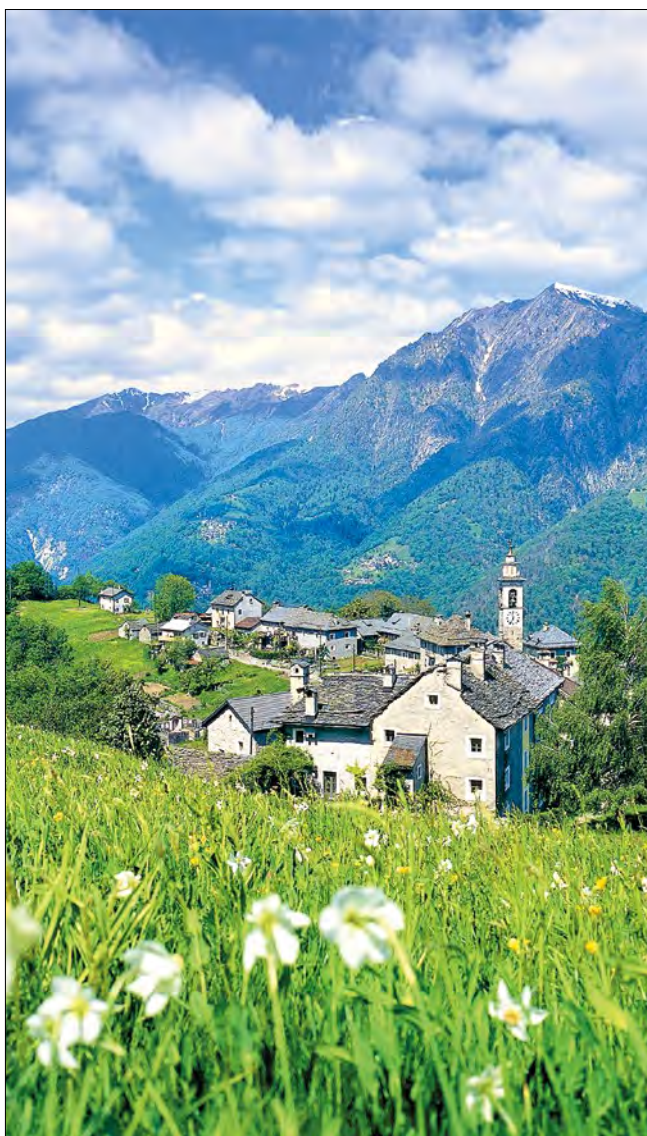
 07.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.30 - 20.00



 56  44  18.- / 33.-





CENTOVALLI

Ponte Brolla - Tegna - Cavigliano - Intragna

CENTOVALLI

Con il suo passato fatto di emigrazione, i suoi paesini abbarbicati su scoscesi versanti, la sua stradina sinuosa, questa valle pittoresca ha molto da offrire agli amanti della natura. La si può scoprire percorrendo la vasta rete di sentieri esistenti, seguendo la mulattiera che un tempo portava i contadini al mercato di Locarno, oppure, ancora, viaggiando con la Centovallina, uno dei più romantici trenini di montagna che collega Locarno e Domodossola, in Italia, superando 83 ponti e 34 gallerie... La valle, che si apre dalle ridenti Terre di Pedemonte, dispone anche di alcune piccole funivie, come quella che sale al Monte Comino da Intragna, oppure quella che porta ai 900 metri di Rasa, incantevole villaggio, raggiungibile unicamente in teleferica o a piedi. Una terra, le Centovalli, che regala emozioni forti, sperduti angoli di un Ticino rurale ed autentico, frammenti di un passato ancora vivo nella memoria.

CENTOVALLI

Mit seiner von der Emigration geprägten Geschichte, den an den steilen Hängen klebenden Dörfern, der kurvenreichen Strasse hat dieses malerische Tal den Naturfreunden viel zu bieten. Das ausgedehnte Wegnetz, etwa der Maultierpfad, auf dem Bauern in alten Zeiten ihre Waren auf den Markt in Locarno brachten, lässt zahlreiche Entdeckungen zu. Ebenso die Centovallina, eine romantische Schmalspurbahn, die Locarno und das italienische Domodossola verbindet, mit ihren 83 Brücken und 34 Tunnels... Das Centovalli, das vom lieblichen Pedemonte ausgeht, verfügt auch über einige Seilbahnen, zum Beispiel von Intragna nach Pila und Costa, von Verdasio auf den Monte Comino oder auf das bezaubernde, 900 Meter hoch gelegene Dorf Rasa, das nur mit der Kabinenbahn oder zu Fuss erreichbar ist. Das Centovalli löst starke Emotionen aus mit seinen abgelegenen Winkeln des echten ländlichen Tessins, Zeugen einer Vergangenheit, die in der Erinnerung fortlebt.





- 01.02 - 24.12
- 08.00 - 23.00
- 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
- Domenica e lunedì
- 50 50 17.80

BELLAVISTA
 6654 Cavigliano - Via Cantonale 51
 Tel. 091 796 11 34
 info@hotel-bellavista.ch

Danilo Ambrosini
 Selvaggina
 Gnocchi fatti in casa
 Cordon bleu di maiale
 Pesce di mare
 Salumi e formaggi nostrani.



- Marzo-gennaio
- 12.00 - 24.00
- 12.00 - 14.00 / 18.30 - 21.30
- Mercoledì e giovedì fino alle 17.00
- 50 80

DA ENZO
 6652 Ponte Brolla
 Tel. 091 796 14 75
 www.ristorantedaenzo.ch

Fam. Andreatta
 Cucina creativa
 Prodotti ricercati di stagione
 Vasta scelta di vini.

Terrazza immersa nel verde!
Best of Swiss gastro master 2018
16 punti Gault Millau
Gilde





RISTORANTE DELLA STAZIONE DA YANELO

6655 Intragna - Piazza Stazione 5
Tel. 091 796 12 12
info@yanelo.ch / www.yanelo.ch


Eloa Geiser & Yanick Walker

Cucina regionale con prodotti locali, che combina la leggerezza della cucina mediterranea con la classica cucina francese. A partire dalle 40 persone possibilità di riservazione privata della sala.


* Marzo/aprile/maggio/settembre/ottobre:
mercoledì giorno di chiusura.

Regionale Küche mit meerheitlich locale produkte. Leicht wie di mediterrane Küche mit französischen einfluss.



 15.03 - 01.01

 09.00 - 22.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 21.00

 Lunedì, martedì, mercoledì (nov e dic) *

 48  38 



TRE TERRE

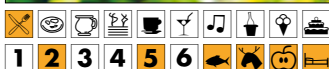
RISTORANTE


6652 Tegna - Via Vecchia Stazione 2
Tel. 091 743 22 22
info@3terre.ch
www.3terre.ch

Marco e Loredana Meneganti

Paste fatte in casa. Cucina mediterranea e regionale. Ossobuco con risotto. Coscetta di coniglio con polenta. Selvaggina (in stagione). Proposte vegetariane.

Hausgemachte Teigwaren. Mediterrane und regionale Küche. Ossobuco mit Risotto. Kaninchenkeule mit Polenta. Saisonale Wildspezialitäten. Vegetarische Gerichte.






 01.03 - 20.12

 11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.30

 11.30 - 14.00 / 18.30 - 21.00

 Martedì - mercoledì

 40  80  25.- / 65.-



Tea-Room Centvai

panetteria pasticceria
Intragna

091 796 11 05
terrazza panoramica
panettoni, colombe, amaretti
ossi da mordere, torta di pane,
gelati artigianali
www.panetteriapellanda.ch



GROTTO AMERICA

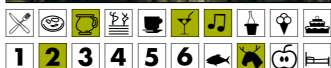
6652 Ponte Brolla - Via ai Grotti 71
Tel. 091 796 23 70
www.grottoamerica.ch


Davide Buvoli

Antico grotto ticinese a Ponte Brolla, immerso nel verde ed affiancato dal fiume Maggia. Cucina nostrana, prodotti locali, programma estivo di musica dal vivo, ritrovo storico dell'emigrazione ticinese in California.


Sehr alte Tessiner Grotto im Ponte Brolla, auf dem Land und am Fluss Maggia flankiert. Lokale Küche, regionale Produkte, Sommerprogramm mit Live-Musik, historische Treffen der Auswanderung aus dem Tessin in Kalifornien.

Follow us on facebook/instagram



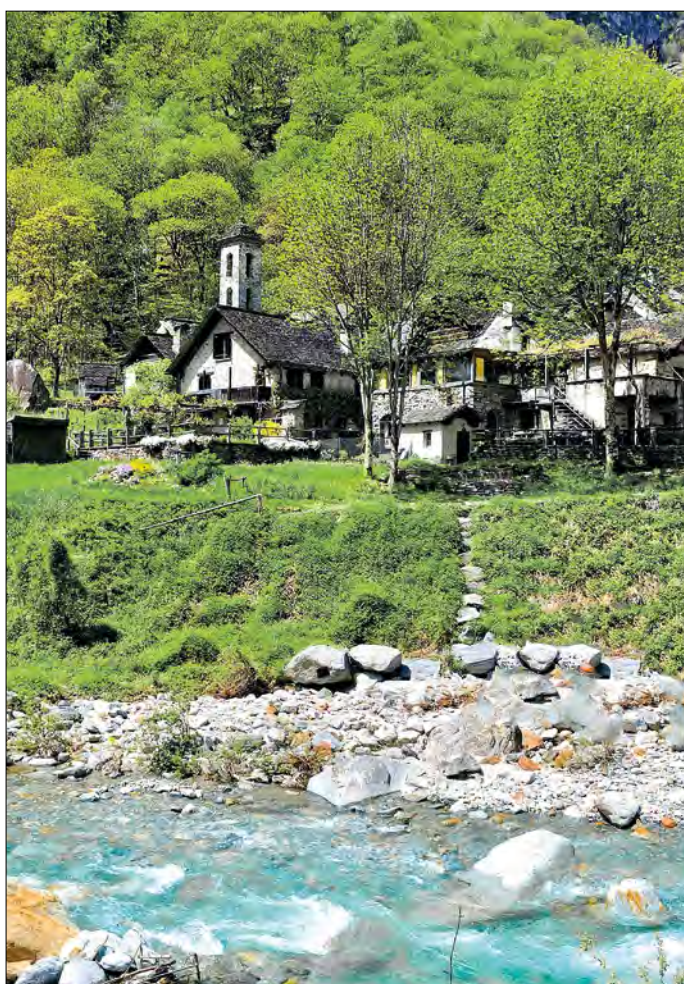
 01.04 - 31.10

 11.45 - 24.00

 12.00 - 14.30 / 18.30 - 21.30

 Lunedì / martedì (aprile, maggio e ottobre)

 50  70 





TENERO

Contra - Gordola - Cugnasco

TENERO

Accogliente cittadina sulle sponde del Lago Maggiore, ha un fascino particolare: la quiete dello specchio del lago coronato dalle montagne, le spiagge di sabbia bianca e il paesaggio circostante ricco di vigneti di prima qualità trasportano il visitatore in un'atmosfera spensierata e rilassante. A Tenero si trovano rinomati campeggi, direttamente al lago, e il famoso Centro nazionale della gioventù, un vero paradiso per gli sportivi. Tenero conserva inoltre preziosi patrimoni artistici e architettonici: l'oratorio della Fraccia, la Galleria Matasci con il Museo del Vino o l'edificio di Botta al Centro sportivo.

TENERO

Das Feriendorf Tenero direkt am Lago Maggiore ist von besonderem Reiz: Die Ruhe des Sees inmitten der Berge, die Strände mit weissem Sand und die Umgebung mit ihren Weingärten schaffen eine anregende und doch erholsame Stimmung, die keinen Besucher unberührt lässt. Direkt am See befinden sich die bekannten Campingplätze, und das Nationale Jugend-Sportzentrum, ein wahres Sportlerparadies. Tenero bewahrt überdies ein reiches künstlerisches und architektonisches Erbe: die Wallfahrtskirche Fraccia, die Galleria Matasci mit dem Weinmuseum und das Gebäude von Mario Botta beim Sportzentrum in Tenero.





01.01 - 31.12

09.00 - 24.00

11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00

01.11 - 28.02 chiuso lunedì

110 140

AEROPORTO

6596 Gordola - Via Aeroporto 23

Tel. 091 745 19 21

info@ristoranteaeroporto.ch

www.ristoranteaeroporto.ch

Specialità di pesce
Specialità di stagione
Specialità di selvaggina
Grande parcheggio
Grande grill all'aperto
Pizze al forno a legna.



01.01 - 31.12

11.00 - 22.00

12.00 - 14.00 / 17.30 - 21.00

Lunedì e martedì

20 40

AL FIENILE

RISTORANTE & PIZZERIA

6598 Tenero-Contra - Via Naviglio 20

Tel. 091 745 10 42

www.alfienile.ch - info@alfienile.ch

Un'oasi di gusto e tranquillità a pochi passi dal Lago Maggiore. Immerso nel verde all'ingresso del Camping Miralago, il ristorante Al Fienile offre un'ampia veranda dove assaporare cucina regionale, italiana, specialità di pesce e ricercate note esotiche. La nostra pizzeria vanta impasti ad alta digeribilità, lievitati 96 ore. Un ambiente accessibile a tutti, pensato per le famiglie: ampio parcheggio riservato, parco giochi e un comodo servizio take away. Gli amici a quattro zampe sono sempre i benvenuti.



01.01 - 31.12

11.30 - 14.00 / 17.30 - 23.00

12.00 - 13.45 / 18.00 - 21.45

120 150

CAMPOFELICE

RESTAURANT & LOUNGE

6598 Tenero - Via alle Brere 18

Tel. 091 910 76 76

welcome@ristorantecampofelice.ch

ristorantecampofelice.ch

Il ristorante è situato in un ampio spazio verde vicino alle sponde del Verbano.

Il suo ampio menu, ispirato alla cucina mediterranea con accenni di specialità locali ed esotiche, offre una varietà di piatti che spaziano tra mare e terra per accontentare ogni palato. La struttura è caratterizzata da un ambiente accogliente e dispone di una spaziosa veranda-lounge che si affaccia su un incantevole prato con parco giochi.





01.01 - 31.12

08.30 - 22.30 / ve-sa 08.30 - 24.00

10.00 - 22.00



70 120 18.-lu-ve mezzogiorno

DEL PONTE DA MIRKO

6516 Cugnasco - Via Cantonale 83

Tel. 091 859 00 70 - Mob. 076 346 96 55

www.ristorantedelpontecugnasco.ch

Mitko Gjorgiev

Tris di filetti alla pioda

Cordon bleu

Maialino allo spiedo

Costine a volontà tutti i venerdì

(anche al sabato nel periodo estivo).

Vari menù del giorno a Fr. 18.00

Completamente rinnovato

Ogni venerdì Toto Cavadini e la sua musica

Fermata del bus a 2 min. a piedi.

Appartamenti e camere per soggiorno.



01.01 - 31.12

07.00 - 24.00

11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00



Domenica

120 40 16.50 pranzo

GNESA

RISTORANTE

PIZZERIA EVENTI

6596 Gordola - Via S. Gottardo 80

Tel. 091 745 20 65 - Fax 091 730 97 82

info@ristorante-gnesa.ch

www.ristorante-gnesa.ch

Danilo Camossi gerente

Piero Matozzo

Tartare royale preparata al tavolo sul momento da Danilo.

Cordon bleu di vitello, carré di agnello alla provençale, fritto misto di mare venerdì e sabato. Specialità: paste, risotti e dessert. Pizze (fino alle 23.00) e aperitivi. Su risersvazione paella a la Valenciana da 4 persone. Nei festivi sfiziosi brunch su richiesta. Su richiesta banchetti per matrimoni, lavoro ed eventi. Catering e piatti d'asporto.







LAGO MAGGIORE

6598 Tenero - Via Lido 2

Tel. 091 745 22 02

info@ristolago.com

www.risto-lagomaggiore.ch

Cucina Mediterranea

Specialità carne, pesce e pizza

Bella terrazza.

Amplia scelta di vini italiani e ticinesi

Ideale per banchetti e feste di ogni genere

Aperto tutto l'anno e tutti i giorni.

Mediterrane Küche

Fleisch, Fisch und Pizzaspezialitäten

Schöne Terrasse. Grosse Auswahl an


italienischen und Tessiner Weinen


Ideal für Bankette und Feste aller Art

Das ganze Jahr und jeden Tag geöffnet.



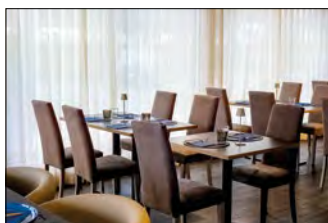
 01.01 - 31.12

 Do - gio 10.00 - 22.30 / ven - sab 10.00 - 23.30

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00



 120  180  20.50



ROTONDA

6596 Gordola - Via San Gottardo 117

Tel. 091 745 10 88

welcome@ristoranterotonda.ch


ristoranterotonda.ch

Il Ristorante offre una selezione di piatti della cucina mediterranea.

I clienti possono scegliere tra pizza, cucina mediterranea ed hanno l'opportunità di vivere un dinner show, dove un rinomato chef prepara i piatti direttamente sulla griglia. L'ambiente del ristorante è caldo ed accogliente, con un'ampia terrazza per godere dei pasti all'aperto durante i mesi più caldi. Griglia su prenotazione.

Da giugno ad agosto, chiuso la mattina nel weekend.



 01.01 - 31.12

 Lu - ve: 07.00 - 14.30 / 17.00 - 23.00

Sa - do: 08.00 - 14.30 / 17.00 - 24.00

 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00

 130  100  17.90



TAMARO

RISTORANTE PIZZERIA

6598 Tenero - Via Mappo 32

Tel. 091 745 66 26

ristorante@campingtamaro.ch


www.campingtamaro.ch

Famiglia Zanolini


Il ristorante e pizzeria, dagli interni particolarmente caldi e moderni, è molto accogliente con una grande terrazza ornata di piante e fiori: l'ideale per le famiglie.

Das Restaurant und Pizzeria mit ihrer warmen und modernen Einrichtung sind sehr gemütlich und verfügen über eine grosse, mit Pflanzen und Blumen geschmückte Terrasse, die ideal für Familien ist.



 14.03 - 08.11.2026

 08.00 - 23.00

 11.30 - 14.00 / 17.30 - 21.30



 80  90 



TRE RICETTE A BASE DI ERBE UFFICINALI IN USO AL SUD DELLE ALPI NELL'AREA INSUBRICA.

1) Ravioli all'insubrica: 500-600 gr. di ravioli di magro, 1 cipolla, burro, 2.5 dl di panna e concentrato di pomodoro.

Sminuzzare finemente la cipolla e farla soffriggere nel burro. Quando è imbriondata, aggiungere la panna e un pochino di concentrato di pomodoro in modo da ottenere un leggero colore rosato.

Dragoncello, timo, prezzemolo e parmigiano.

Tritare il dragoncello e il timo. Il dragoncello deve essere almeno il doppio del timo e il tutto tritato deve riempire una piccola tazza (5 o 6 cucchiaini). Aggiungere le erbe alla panna e lasciar asciugare un pochino. A parte si fanno cuocere i ravioli che a cottura avvenuta si aggiungeranno nella salsa alla panna. Si mescola continuando a riscaldare e si spolvera con prezzemolo tritato e formaggio grattugiato. Vino consigliato: Merlot rosato. Servire ben caldo. (ricetta di Giacomo Maestroni - Cannobio - Italia)

2) Agnello alle erbe: 1 kg di carré di agnello, 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di rosmarino tritato e pepe e sale.

Mescolare gli ingredienti e cospargere la carne.

Un po' di rosmarino e 2 spicchi di aglio.

Con un coltello appuntito incidere la carne e riempire le incisioni con l'aglio e il rosmarino.

5 cucchiaini di olio per friggere.

Riscaldare l'olio in una pentola, versare sulla carne e mettere in forno sul ripiano inferiore a 220°. Dopo 20 minuti regolare il forno a 200°. Bagnare di tanto in tanto la carne con il sugo di cottura.

1 cucchiaino di senape, 1 spicchio d'aglio, 1 pizzico di timo, 1 pizzico di maggiorana, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 2 cucchiaini di pan grattato.

Mescolare e mettere sulla carne, dopo di che continuare la cottura ancora 10-15 minuti. Cottura totale circa 35 minuti.

3) Pasta alla menta: 400 gr. di pasta fresca, un po' di menta e un po' di prezzemolo.

Portare le erbe a ebollizione e nella stessa acqua cuocere la pasta al dente. Scolare, togliere le erbe.

Salsa: qualche foglia di menta, 1 cucchiaino di olio di noce o di nocciole, 200 gr. di piselli, 2 dl di panna, pepe e sale.

Tagliare finemente la menta e scottarla 5 minuti rimestando. Aggiungere panna, piselli e cuocere 2 o 3 minuti a fuoco lento. Aggiungere sale, pepe e mescolare subito alla pasta.

2 cucchiaini di nocciole grigliate e macinate, qualche fogliolina di menta.

Cospargere la pasta e servire.

Per quanto riguarda la Promozione della Coltivazione delle erbe officinali nel dicembre del 1998 è stata creata l'associazione denominata Buone Erbe Ticinesi che ha lo scopo di promuovere la coltura delle erbe officinali (medicinali e aromatiche) nella Svizzera Italiana. Il 1997 fu un anno sperimentale dove vennero studiate piante come *Melissa officinalis*, *Mentha piperita*, *Mentha citrata*, *Salvia officinalis*, *Thymus vulgaris*, *Achillea collina*, *Lippia citriodora*, *Pimpinella peregrina*, *Althea officinalis*, *Hypericum perforatum*, *Arnica montana*, *Centaureum* e *Artemisia umbelliformis*. Nel 1998 si iniziò con la produzione che vide coinvolti 19 produttori della Svizzera Italiana e 5 della valle Cannobina. La somma delle superfici coltivate per il 1998 fu di 3138 m² (2583 m² in Ticino e 555 m² nella valle Cannobina). A febbraio 1999 sono iscritti all'associazione 50 produttori e il totale delle superfici previste è di 10'000 m² nel solo canton Ticino.

Progetto per la creazione dell'Istituto Alpino di Fitofarmacologia, del Centro Congressuale e della Promozione della coltivazione di piante officinali nella zona sudalpina e insubrica. Da parte di ricercatori attivi nel settore delle scienze biologiche, nel dicembre del 1996 s'intravide la possibilità di creare un Istituto Alpino di Fitofarmacologia avente quale principale obiettivo la ricerca scientifica nel campo della fitofarmacologia legata all'ambiente alpino.

Grazie all'impiego di modelli biologici e tecnologie d'avanguardia si cercherà di rivalutare l'uso delle piante e delle erbe medicinali e di scoprire nuove potenzialità connesse con la fitoterapia.

Dr. Ph. D. Ario Conti, Cusolina, 6652 Tegna

FEINES AUF DEM TISCH MIT KRÄUTERN AUS DEM INSUBRISCHEN ALPENSÜDRAUM

1) Ravioli nach insubrischer Art: 500–600 g Ravioli mit Quark/Spinatfüllung, 1 Zwiebel, Butter, 2,5 dl Rahm, Tomatenextrakt.

Zwiebel fein schneiden und in Butter anziehen. Sobald sie schwach goldfarben ist, Rahm beifügen und etwas Tomatenextrakt, um die Sauce hellrosa zu färben.

Estragon, Thymian, Petersilie, Parmesan.

Estragon und Thymian fein schneiden. Mindestens doppelt so viel Estragon wie Thymian, das Feingeschnittene soll mindestens eine kleine Tasse (5 bis 6 Esslöffel) füllen. Die Kräuter in die Rahmsauce geben und etwas einkochen lassen. In einer zweiten Pfanne die Ravioli kochen und dann die Rahmsauce zugeben. Sauce sorgfältig untermischen und aufkochen, Petersilie und geriebenen Parmesan darüber streuen. Ravioli heiss mit einem Glas "Merlot Rosé" servieren.

(Rezept: Giacomo Maestroni – Cannobio (I)).

2) Lamm mit Kräutern: 1 kg Rippenstück vom Lamm, 1 Knoblauch-Zehe, ½ EL Rosmarin, fein geschnitten, Pfeffer, Salz.

Die Zutaten mischen und das Fleisch damit einreiben.

Eine Prise Rosmarin, 2 Knoblauchzehen.

Mit einem Messer ins Fleisch stechen und den Schnitt mit Knoblauch-Rosmarin-Mischung füllen.

5 EL Brat-Öl.

Bratofen auf 220° erhitzen, Lammstück in Bratform legen, Öl in einer Pfanne erhitzen und über das Lammstück giessen, in den unteren Teil des Bratofens schieben. Nach 20 Min. Ofenhitze auf 200° senken. Bratstück hin und wieder mit dem Bratensaft übergiessen.

1 EL Senf, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Thymian, 1 Prise Majoran, 1 EL Petersilie, feingeschnitten, 2 EL Paniermehl

Mischen und auf das Fleisch geben, 10–15 Min. lang weiterbraten. Bratzeit total: 35 Min.

3) Teigwaren mit Minze: 400 g frische Teigwaren, je ein Sträusschen Minze und Petersilie

Kräuter in heissem Wasser aufkochen, Teigwaren begeben und al dente kochen. Teigwaren in Sieb abtropfen lassen, Kräuter entfernen.

Sauce: Minzenblätter, 1 EL Nussöl (Walnuss oder Haselnuss), 200 g Erbsen, 2 dl Rahm, Salz, Pfeffer.

Öl leicht erhitzen, Minzenblätter fein schneiden und im Öl 5 Min. unter Rühren anziehen lassen. Rahm und Erbsen begeben, 2 bis 3 Min. auf kleinem Feuer kochen, salzen und pfeffern, sofort unter Teigwaren mischen.

2 EL geriebene geröstete Haselnüsse, Minzenblätter.

Ueber Teigwaren streuen und servieren.

Projekt für ein Alpines Institut für Heilkräuterkunde verbunden mit einem Tagungs-Zentrum zur Förderung des Anbaus von Arzneipflanzen im insubrischen Alpensüdraum.

Im Dezember 1996 erkennt eine Gruppe Biowissenschaftler die Möglichkeit, ein alpines Institut für Heilkräuterkunde zu gründen. Dieses Istituto Alpino di Fitofarmacologia hat zum Ziel, die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiet der Heilkräuterkunde in Bergtälern fördern. Anhand modernster biologischer und technologischer Modelle soll die Verwendung von Kräutern und Arzneipflanzen neu entdeckt und neue Anwendungen in der Pflanzenheilkunde gefunden werden.

In diesem Zusammenhang ist im Dezember 1998 eine Gesellschaft mit dem Namen "Buone Erbe Ticinesi" (Echte Tessiner-Kräuter) gegründet worden. Sie will den Anbau von Kräutern (Arznei- und Würzpflanzen) in der Italienischen Schweiz fördern. 1997 wurden experimentell Pflanzen wie *Melissa officinalis* (Zitronenmelisse), *Mentha piperita* (Pfefferminze), *Mentha citrata*, *Salvia officinalis* (Salbei), *Thymus vulgaris* (Thymian), *Achillea collina*, *Lippia citriodora*, *Pimpinella peregrina*, *Althea officinalis* (Eibisch), *Hypericum perforatum* (Johanniskraut), *Arnica montana* (Arnika), *Centaurium umbellatum* (Tausendgüldenkraut) und *Artemisia umbelliformis* angebaut. 1998 begann der Anbau mit 19 Kräuterbauern in der italienischen Schweiz und 5 im Cannobio-Tal/Italien. Die Anbaufläche betrug 1998 3138 m² (2583 m² im Tessin und 555 m² im Cannobio-Tal). Im Februar 1999 sind bereits 50 Kräuterbauern bei der Gesellschaft eingetragen und allein im Tessin ist eine Anbaufläche von 10'000 m² geplant.



VALLE VERZASCA

Vogorno - Sonogno - Gerra Verzasca

VALLE VERZASCA / VERZASCATAL

“Nel cuore del fiume sta il fascino della Verzasca; mai nessun artista ha dipinto un verde così ammirevole...” La valle Verzasca è indubbiamente una valle dalle particolarità autentiche del passato delle regioni alpine a sud del San Gottardo. A soli due passi dalla città, la valle è lì davanti agli occhi, impervia ed accogliente ad un tempo, e disposta a rispondere a tutti i richiami.

VALLE VERZASCA / VERZASCATAL

“Im Herzen des Flusses liegt die Faszination des Verzascatal; nie hat ein Künstler ein so wunderbares Grün gemalt ...” Das Verzascatal ist zweifellos eines jener Tessiner Täler, die einen echten Eindruck von der Vergangenheit der alpinen Region südlich des Gotthards vermitteln. Nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt, auf den sensiblen und aufmerksamen Besucher; schon steht das Tal in seiner Grösse und Natürlichkeit vor seinen Augen, bereit den Suchenden zu empfangen.





AL LAGO

6632 Vogorno

Tel. 091 745 32 32 - Fax 091 745 11 98

info@allago.ch

www.allago.ch

Ilidio Nunes

Specialità mensili

Specialità diverse di pesce

Grigliate miste

Camera doppia Fr. 120.- / 160.-

Camera singola Fr. 85.- / 110.-

Camera tripla Fr. 170.- / 200.-

Menù di mezzogiorno, per operai,

di 2 portate Fr. 17.50


da lunedì a venerdì

In estate cucina non stop

Gran varietà di pizze anche a mezzogiorno.



 01.01 - 31.12

 08.00 - 24.00

 12.00 - 15.00 / 18.30 - 22.00



 50  60  17.50 Lu-Ve a pranzo



ALPINO

6637 Sonogno

Tel. 091 746 11 63 - Fax 091 746 10 17

alpino-sonogno@bluewin.ch

www.ristorantealpino.ch

Marilena Seguini-Perozzi

Cucina casalinga

Specialità su richiesta


Camera singola Fr. 48.- / 60.-


Camera doppia Fr. 96.- / 120.-


Riduzione a partire da 3 notti

Dal 1890 da generazione in generazione.



 15.03 - 15.01

 08.00 - 23.30

 11.30 - 14.30 / 18.30 - 20.30



 70  90 



FRODA

RISTORANTE ALBERGO

6635 Gerra Verzasca - Via Cantonale

Tel. 091 746 14 52

areginetta@hotmail.com

Silvano Scalzo


Ristorante con piatti tipici nostrani

Conduzione familiare ticinese


Pizzeria


Fermata bus davanti al ristorante.



 01.01 - 31.12

 08.30 - 22.00

 12.00 - 13.45 / 18.30 - 20.45

 Giovedì pomeriggio

 40  40  17.-






OSTERIA PARADISO 
 6632 Vogorno - Valle Verzasca 22
 Tel. 091 745 10 81
 info@osteriaparadiso.ch
 www.osteriaparadiso.ch

Dove l'amore per la cucina incontra la magia della Valle Verzasca. Tavoli in sasso, sotto una romantica pergola di uva americana, piatti preparati con amore ed una selezione di vini che scalda il cuore. Perfetto per chi cerca un'angolo speciale, avvolto da un'atmosfera familiare ed accogliente. Fermata bus.




 01.03 - 31.10

 11.45 - 17.00 / 18.00 - 22.00

 12.00 - 14.45 / 18.00 - 21.00

 Mercoledì

   29.- / 41.-

Wo die liebe zur Küche auf die Magie des Verzascatals trifft. Steintische unter einer romantischen Pergola aus wilder Weinrebe, Gerichte mit liebe zubereitet, und eine Erlesene Wein aus Wahl, die das Herz wärmt. Perfect für alle, die einen besonderen Ort suchen. Umgeben von einladenden Atmosphäre. Bushaltestelle.





GAMBAROGNO

Quartino - Vairano - Cadenazzo

UN MONDO COMPLETO

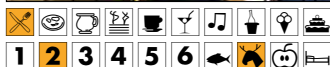
La Riviera del Gambarogno è un mondo a sé. Alla sponda sinistra del Lago Maggiore – da Contone alla frontiera italo-svizzera – la natura ha regalato tutto: un lago stupendo, una collina incantevole e il fascino dei monti. La scintillante bellezza del lago, l'eccezionale ricchezza delle Bolle di Magadino, la varietà artistica e gastronomica della Riviera, dove praticare tutti gli sport acquatici, ammirare una flora e una fauna ricche e rare o semplicemente ozicare. Tra lago e montagna, ci si immerge in un mondo di tradizioni e profumi antichi, il parco botanico del Gambarogno a Vairano e l'incantesimo del panorama. Villaggi sospesi tra cielo e lago invitano a godersi momenti di intimità, d'allegria e di sana spensieratezza. Fra i Centocampi di Caviano, l'odore di fieno appena falciato e il rincorrersi di suoni lenti di campanacci vivi solo nei ricordi, sono un sogno in cui ritrovare

tutta la semplicità della vita. Lungo i monti e le piccole valli del Gambarogno si snodano duecento chilometri di sentieri tra boschi di castagni, pascolo rigogliosi e incantevoli alpi. In numerosi punti il meraviglioso spettacolo delle Alpi – dal Monte Rosa ad ovest, alla Corona delle Alpi ticinesi verso Nord – appare in tutta la sua maestosità. Tra le manifestazioni spicca il Festival internazionale di musica organistica di Magadino. Durante il mese di luglio prestigiosi interpreti danno vita a una serie di concerti di qualità eccelsa. È un invito a trascorrere una serata nell'intimità di un ambiente particolare e a lasciare vagare l'anima in un mondo armonioso e trasognato.

EIN GANZE WELT

Die Riviera von Gambarogno ist eine Welt für sich. Auf der linken Seite des Lago Maggiore - von Contone bis zur italienisch-schweizerischen Grenze – hat die Natur nun wirklich an nichts gespart: da ist der wunderschöne Lago Maggiore, ein sanfter Hügelzug und der überwältigende Anblick der Schneeberge. Die ganze Riviera und die unvergleichlichen Bolle di Magadino sind bekannt für ihre Kulturgüter und kulinarische Ueberraschungen. Hier treibt man fast jede Art von Sport, entdeckt eine eigenartige, seltene Flora und Fauna oder kann einfach die Seele baumeln lassen. Zwischen See und Gebirge taucht man ein in eine Welt der Traditionen und geheimnisvollen Düfte, vergisst sich in Vairano im botanischen Garten des Gambarogno und genießt das atemraubende Panorama. Dörfer, die zwischen Himmel und Erde schweben, laden ein zu stillen, heiteren Augenblicken, zu gesunder Beschaulichkeit. Zwischen den Centocampi von Caviano liegt der Duft von Frisch geschnittenem Heu in der Luft, und ab und zu ertönt der Klang von Kuhglocken wie eine Erinnerung an vergangene Zeiten über den Hängen: ein Traum, in dem die Einfachheit des Lebens noch einmal greifbar wird. Entlang den Bergen und kleinen Täler des Gambarogno winden sich zweihundert Kilometer Wanderwege durch Kastanienwäleder und üppige Weiden an verträumten Alpgehöften vorbei. Und immer wieder erscheint in seiner ganzen majestätischen Schönheit vor den Augen das überwältigende Schauspiel der Schneeberge – vom Monte Rosa im Westen bis zur Kette der östlichen Tessiner Alpen. Wer Lust hat auf ein besonderes kulturelles Erlebnis wird das Internationale Orgelmusikfestival von Magadino nicht verpassen wollen. Jeden Juli stellt es in einer Reihe von hochstehenden Konzerten weltbekannte Interpreten vor. Eine Einladung, Abende in einer ganz besonderen Intimität zu geniessen und sich in einer verträumten Welt zu verlieren.





01.03 - 20.12

18.00 - 24.00 / domenica 11.00 - 15.00

19.00 - 22.00 / domenica 11.30 - 14.00

Domenica sera, lunedì e martedì

35 35 45.-

AGRITURISMO LA VIGNA

6593 Cadenazzo - ala Revöira
Tel. 091 858 10 30 / 079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

Veronika Grunder

Vista stupenda sul Piano di Magadino
e Lago Maggiore

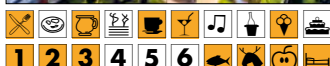
Pasta fatta in casa

Cucina di stagione preparata solo
con ingredienti freschi!

*Herrliche Aussicht auf die Magadinoebene
und Lago Maggiore*

Hausgemachte Pasta

Saisonale Küche alles mit frischen zutaten gekocht!



01.04 - 31.10

07.30 - 23.00

12.00 - 21.00



90 100 30.-

LA CAMPAGNOLA

6574 Vairano
Via Campagnola 12
Tel. 091 785 25 00 - Fax 091 794 20 49
mail@campagnola.ch
www.campagnola.ch

Stefano e Nicole Zoppè

Vista panoramica fantastica

Entrata piscina incl. minigolf
adulti Chf. 20.00 / bimbi Chf. 10.00

Grande parco giochi e offerta tempo libero

Ogni mercoledì "Blues Night"

Branzino in crosta di sale su prenotazione.

Fantastische Panorama Aussicht

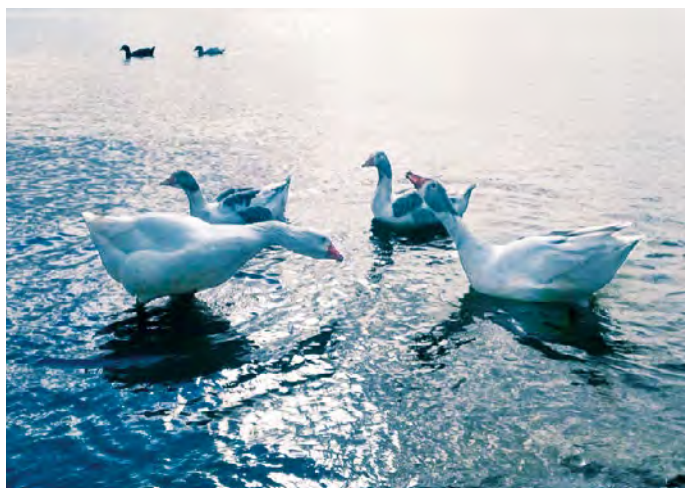
Tageseintritt Pool inkl. Minigolf

Erw. Chf. 20.00 / Kids Chf. 10.00

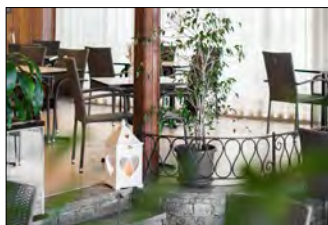
Grosser Spielplatz und Freizeitangebot

Jeden Mittwoch "Blues Night"

Wolfsbarsch in Salzkruste auf Reservation.











NUOVA PERGOLA 
 6572 Quartino - Via Monte Ceneri 57
 Tel. 091 795 16 42
 info@nuovapergola.ch
 www.nuovapergola.ch

Nuova gestione

Per la nostra cucina tradizionale utilizziamo solo prodotti locali.
 Pizza no stop.
 Eventi musicali.
 Ampio spazio per banchetti di qualunque tipo.
 Grill per eventi.










 01.01 - 31.12
 Lu-gio 11.00 - 22.00 / ve 11.00 - 24.00
 sa 10.00 - 24.00 / do 10.00 - 22.00
 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
 150  70  15.90



OSTERIA DAL PAES 
RISTORANTE PIZZERIA
 6572 Quartino - Via in Paes 64
 Tel. 091 223 40 35
 osteriadalpaes@gmail.com

Biljana Ramult
 Pollo al cestello con salsa alle erbe
 Cordon bleu
 Insalata in cupola della pizza
 Pizze varie
 Consegna a domicilio
 Piatti freddi nonstop
 Fermata bus vicina.










 01.01 - 31.12
 09.00 - 23.00
 11.30 - 14.00 / 17.00 - 22.00

 50  48  17.- lu-ve mezzogiorno



SASS DA GRÜM
ALBERGO RISTORANTE
 6575 Vairano - Via Campea 27
 Tel. 091 785 21 71
 info@sassdagruem.ch
 www.sassdagruem.ch

Claudia Galliker
 Luogo energetico unico in mezzo la natura - bosco di castagne e magnifica vista sul Lago Maggiore.
 Cucina squisita BIO - vegetariana regionale stagionale.



 01.04.2026
 08.00 - 20.00
 12.30 - 14.30 / 17.30 - 19.30
 Novembre - marzo
 40  50  46.-





I PESCI PREGIATI DEL LAGO MAGGIORE: LA QUALITÀ SULLE NOSTRE TAVOLE

La trota lacustre (*Salmo trutta lacustris*), da sempre considerata la regina del lago, si presenta argentata con delle macchie nere laterali picchiettate a forma di caratteri tipografici o stellati. Per la riproduzione, da fine ottobre a fine novembre, le trote lacustri risalgono i corsi d'acqua, principalmente Maggia e Ticino. Ogni anno, circa 200'000 trote nate negli stabilimenti della Vallemaggia e della Val Colla, vengono immesse nel Lago Maggiore. Questa operazione, eseguita nel pieno rispetto della natura, garantisce la continuità di questa specie, orgoglio delle nostre acque e delle nostre mense.

Il pesce persico (*Perca fluviatilis*), un altro abitante pregiato delle nostre acque. La sua presenza nel corso degli anni è discontinua ed uno dei principali motivi è l'apprezzamento delle sue carni. Anche in questo caso l'aiuto dell'uomo è indispensabile. Passate le festività di fine anno, vengono raccolti innumerevoli alberelli di Natale, che, dopo aver fatto la gioia di tanti bambini, serviranno ad un altro scopo. Sapientemente posati sul fondo del lago diventeranno sicuro rifugio del pesce persico che a fine primavera deporrà le sue uova a forma di ghirlande bianche. In seguito gli avannotti, tra gli aghi del pino, cresceranno protetti dagli altri pesci ma sempre allerta dall'insidia dei propri fratelli.

Il coregone (*Coregonus*), ottimo salmonide, presentato con nomi diversi: lavarello o bondella. I coregoni si nutrono preferibilmente di plancton, prediligono le acque pulite e profonde e la loro pesca viene effettuata principalmente con le reti. È conosciuto e gustato nei grotti, in carpione. Per il momento, la presenza di questo pesce, nel Lago Maggiore, è ottima, anche se i quantitativi pescati non sempre soddisfano le esigenze del pescatore professionista.

FISCH AUS DEM LAGO MAGGIORE: QUALITÄT AUF UNSEREN TISCHEN!

Die Seeforelle (*Salmo trutta lacustris*) ist seit je Königin unserer Gewässer. Sie ist silberglänzend mit dunklen sternförmigen oder piktogrammähnlichen Zeichen an der Seite. Zum Ablachen steigt sie Ende Oktober bis Ende November unsere Flüsse hinauf, besonderes durch die Maggia und den Tessin. Aus den Fischzuchten des Maggia-Tals und des Val Colla werden jedes Jahr etwa 200'000 Forellen im Lago Maggiore ausgesetzt. Dieses Vorgehen respektiert die natürliche Lebensweise der Forelle und garantiert deren Fortbestand in unseren Gewässern. Sie ist nicht nur der Stolz unserer Seen, sondern auch unserer Fischküche.

Der Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), Barsch oder Egli, ist ein anderer geschätzter Bewohner unserer Gewässer. Sein Bestand ist vor Jahren seines schmackhaften Fleisches wegen zurückgegangen. Um seine Lebensbedingungen zu verbessern, hilft ihm der Mensch. Nach Weihnachten sammeln Fischschützer Tannenbäumchen, die ihre Aufgabe als Weihnachtsbaum erfüllt haben und nun anderen Zwecken dienen können. Sie werden kunstgerecht so auf Seegrund gesetzt, dass sie der Flussbarsch als sicheren Unterschlupf bezieht und Ende Frühling darin seinen Laich in weissen Schnüren absetzt. Hier wachsen die Jungbarsche heran, sicher geschützt vor Gefahren, vor Raubfischen der eigenen oder anderer Art.

Die Felchen (*Coregonus*) sind feine Lachsartige und auch als Lavaret oder Bondelle bekannt. Sie ernähren sich vor allem von Plankton und leben am liebsten in tiefem und sauberem Wasser. Grundsätzlich werden sie mit dem Netz gefangen. In den Grotti kommen sie vor allem "in carpione", das heisst als Marinade, auf den Tisch. Im Lago Maggiore ist der Bestand dieses Fisches heute sehr gut, auch wenn die gefangenen Mengen nicht immer den Erwartungen der Berufsfischer entsprechen.





Gialdi Vini SA, Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio
091 640 30 30 | info@gialdi.ch | www.gialdi.ch



GIALDI

dal 1953

Gialdi Vini SA

Fondata nel 1953 e guidata dall'esperienza del Direttore Feliciano Gialdi, è un punto di riferimento nella produzione di vini ticinesi di alta qualità. L'azienda si distingue per il suo impegno nella valorizzazione del territorio, offrendo una selezione di vini che ne esprimono appieno la ricchezza e l'unicità. Ogni anno, Gialdi Vini SA vinifica uve provenienti dalle due principali aree vitivinicole del Ticino: il Sopraceneri e il Sottoceneri.

Questa distinzione territoriale si riflette nelle due linee principali dell'azienda:

Linea Gialdi, dedicata ai vini del Sopraceneri.

Linea Brivio, che valorizza le uve del Sottoceneri.

Con un assortimento di 30 etichette, l'azienda racconta una storia di tradizione, innovazione e passione per la viticoltura, incarnando l'eccellenza del territorio ticinese.

Gialdi Vini SA

Das im Jahr 1953 gegründete und von der Erfahrung des Direktors Feliciano Gialdi geleitete Unternehmen ist ein Maßstab für die Herstellung von hochwertigen Tessiner Weinen. Das Unternehmen zeichnet sich durch sein Engagement für die Aufwertung des Territoriums aus und bietet eine Auswahl an Weinen, die dessen Reichtum und Einzigartigkeit voll zum Ausdruck bringen.

Gialdi Vini SA vinifiziert jedes Jahr Trauben aus den beiden wichtigsten Weinanbaugebieten des Tessins: dem Sopraceneri und dem Sottoceneri. Diese territoriale Unterscheidung spiegelt sich in den beiden Hauptlinien des Unternehmens wider:

Linea Gialdi, die den Weinen aus dem Sopraceneri gewidmet ist.

Linea Brivio, die den Schwerpunkt auf die Trauben des Sottoceneri legt.

Mit einem Sortiment von 30 Etiketten erzählt das Unternehmen eine Geschichte von Tradition, Innovation und Leidenschaft für den Weinbau und verkörpert damit die Vorzüge der Region Tessin.



I VINI ED I VITIGNI PIÙ FAMOSI BERÜHMTE WEINE UND REBSORTEN

Aglianico

È un aristocratico vitigno rosso di origine ellenica e dà origine al campano Taurasi e all'Aglianico del Vulture. Presenta un gusto secco e robusto. Può essere anche invecchiato o spumante.

Rote, sehr edle Rebsorte, ursprünglich aus Griechenland, sie ist Grundlage des Taurasi Kampaniens und des Aglianico der Region Vulture. Der Wein wird trocken und kräftig, kann gelagert oder für Schaumwein verwendet werden.

Albana

Originaria della colline romagnole da vini secchi o amabili, tranquilli o frizzanti.

Wächst in den Hügeln der Romagna, aus ihr werden trockene oder liebliche, stille oder spritzige Weine gewonnen.

Arneis

Sta riconquistando importanza in Piemonte nell'area di Alba.

Wird im Piemonte in der Gegend um Alba immer wichtiger.

Barbera

Vitigno a frutto rosso da cui si ricava il vino omonimo nativo del Piemonte, diffuso soprattutto nell'Italia del Nord, dove dà origine a ben 7 diverse Doc, di cui 3 in Piemonte (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato). Il barbera dà vini rossi tannici, corposi e ricchi di acidità.

Rote Rebsorte, aus ihr wird der gleichnamige Piemonte-Wein gewonnen. Dieser Wein ist besonders in Norditalien weit verbreitet, wo er über mindestens 7 DOC-Qualitäten verfügt, darunter 3 im Piemonte (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato). Aus der Barbera-Rebsorte entstehen gerbstoffreiche, körperreiche und säurebetonte, kraftvolle Weine.

Blanc de Morgex

È coltivato fino ad una altezza di 1400 metri. Viene vinificato in purezza e dà origine ad un vino bianco secco.

Wird bis auf 1400 m ü.M. gezogen und rein gekeltert. Aus ihr entsteht ein trockener Weisswein.

Cabernet

È un vitigno originario di Bordeaux. Il Cabernet sta guadagnando terreno in molte aree sia come varietà che in uvaggi. È l'uva di alcuni grandi rossi del mondo. Il vino ha profumi erbacei, tannicità e struttura.

Rebsorte aus Bordeaux. Der Cabernet gewinnt nach und nach vielerorts an Boden als Sorte wie auch als Traubemischung. Aus dieser Traube werden weltweit einige sehr berühmte Rotweine gekeltert. Der Wein wird blumig, gerbstoffreich und ausdruckstark.

Canaiolo

Vitigno bianco e nero. Ha origini antiche.

Weisse oder rote Rebsorte. Hat ihre Wurzeln im Altertum.

Cannonau

Sembra che il vitigno Cannonau provenga dalla penisola iberica fin dall'inizio della dominazione spagnola. Ha trovato in Sardegna un habitat ideale diffondendosi in ogni angolo dell'isola. Si ottengono vini secchi o dolci di notevole carattere.

Die Rebsorte Cannonau scheint aus der iberischen Halbinsel zu stammen und wurde unter der Herrschaft die Spanier verbreitet. Sie hat in Sizilien idealen Lebensraum gefunden und ist über die ganze Insel verbreitet. Aus ihr entstehen trockene oder ausdrucksstarke süsse Weine.

Carignano

Il Carignan francese e spagnolo è coltivato in Sardegna.

Die französische und spanische Carignan-Sorte wird in Sardinien gezogen.

Catarratto

Antico vitigno bianco della Sicilia. Entra a far parte dell'Alcamo Doc ed è la base per Marsala e Vermouth.

Weisse Rebsorte aus der Antike in Sizilien. Wird auch für Alcamo DOC verwendet und ist Grundlage für Marsala und Vermouth.

Chardonnay

Aristocratico vitigno a frutto bianco della Borgogna e molto noto in tutta la Francia, dove rappresenta alcuni vini prestigiosi. È uno dei vitigni più coltivati al mondo. È l'ingrediente dei migliori spumanti e dà bianchi sia fruttati e leggeri che potenti e corposi.

Weisse Edelrebe aus dem Burgund, in Frankreich weit verbreitet, wo sie für hochwertige Weine verwendet wird. Sie ist eine der Rebsorten, die auf der ganzen Welt gezogen werden. Aus ihr entstehen feinste Schaumweine und fruchtige, leichte und körperreiche, rassige Weissweine.

Cortese

I più famosi vini bianchi del Piemonte, in particolare il Gavi, derivano da questa varietà autoctona che si trova anche in Lombardia.

Berühmte Weissweine des Piemonte, darunter der Gavi, werden aus dieser autochthonen Sorte, die auch in der Lombardei vorkommt, hergestellt.

Corvina

È il vitigno che dà origine soprattutto al Valpolicella e all'Amarone. Ha colore intenso, ricco di frutto, è tannico.

Diese Rebsorte wird vor allem für den Valpolicella und den Amarone verwendet. Der Wein wird dunkel, reich fruchtig und gerbstoffreich.

Croatina

È un vitigno rosso diffuso nell'Oltrepò Pavese e nel Piacentino ed entra a far parte dei rossi con uve Barbera. Dà origine a Barbera e Bonarda.

Rote Rebsorte, verbreitet in der Landschaft Oltrepò Pavese und im Piacentino, wird zusammen mit Barbera-Trauben verwendet. Sie ist Grundlage für Barbera und Bonarda.

Dolcetto

Presente sin dal 1300 nelle Langhe, viene vinificato in molti vini tra cui il Barbera del Monferrato, il Dolcetto d'Acqui, il Dolcetto di Ovada ed il Dolcetto d'Asti. Dà vini rossi asciutti, morbidi, gradevoli, profumati.

Kommt seit dem 14. Jahrh. in den Langhe vor, wird für verschiedene Weine verwendet, darunter Barbera Monferrato, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto di Ovada und d'Asti. Die Rotweine werden trocken, weich, gehaltvoll, duftig.

Falanghina

Questo vitigno bianco tipico della Campania è famoso per entrare nella vinificazione di tutti i maggiori vini bianchi della regione. In aggiunta ad altre uve, forma vini bianchi dal profumo vinoso e gradevole e dal sapore asciutto e sapido.

Typische Rebsorte Kampaniens und berühmt, weil sie für die Herstellung fast aller Weissweine der Gegend verwendet wird. Verwendet mit anderen Traubensorten, entstehen daraus wenig duftende, gehaltvolle Weissweine mit trockenem, dichtem Geschmack.

Fiano

Chiamato "Apianum" dagli antichi Romani, dà l'elegante e raffinato Fiano di Avellino.

Die alten Römer nannten sie "Vitis apiana" (Bienenrebe), aus ihr entsteht der elegante und raffinierte Fiano di Avellino.

Gaglioppo

Base della maggior parte dei vini rossi di Calabria, ed in particolare del Cirò. Wird in Kalabrien für fast alle Rotweine verwendet, insbesondere für den Cirò.

Garganega

Vitigno fondamentale del Soave, è coltivato soprattutto in Veneto.

Vor allem Basis für den Soave, wird besonders in der Region Veneto gezogen.

Greco

Come dimostra il nome, è un vitigno di origine greca, coltivato soprattutto in Campania (Greco di Tufo), in Calabria (Greco Bianco o Cirò Bianco). I vitigni Grechetto e Grecanico mostrano molte similitudini.

Wie der Name sagt, ist dies eine griechische Traube, wird besonders in Kampanien (Greco di Tufo), und in Kalabrien (Greco Biando oder Cirò Bianco) gezogen. Die Rebsorten Grechetto und Grecanico sind sich sehr ähnlich.

Grignolino

Viene vinificato in quasi totale purezza. Produce vini chiari e delicati. È un vitigno diffuso in Piemonte .

Wird sozusagen reinsortig ausgebaut. Aus ihr entstehen klare und leichte Weine. Die Rebe ist im ganzen Piemonte verbreitet.

Grillo

È stata la miglior uva per il marsala, oggi in aggiunta al Catarratto.

War früher die beste Traube für Marsala, heute wird sie mit der Catarratto vermischt.

Groppello

È un antico vitigno oggi limitato nelle zone della riviera del Garda. Entra nella vinificazione del Charetto doc e di molti altri vini da tavola.

Antike Rebsorte, wird heute nur noch um den Gardasee gezogen. Wird für Charetto DOC und andere Tafelweine verwendet.

Inzolia

È un vitigno bianco, tipico siciliano. Serve nella preparazione di vini secchi da tavola dal carattere deciso come Corvo, il Regaleali ed il Marsala. Conosciuta come Ansonica in Toscana. Il vino che si ricava è fruttato, secco, strutturato e molto piacevole.

Eine weisse, typisch sizilianische Rebsorte. Sie wird für trockene, charaktervolle Tafelweine wie Corvo, Regaleali und Marsala verwendet. In der Toskana als Ansonica bekannt. Der Wein, der daraus entsteht, ist fruchtig, trocken, gehaltvoll und sehr bekömmlich.

Lagrein

È una pianta originaria dell'Alto Adige che ha bisogno di molta attenzione e che teme le avversità meteorologiche.

Die Pflanze stammt aus dem Südtirol, verlangt gute Pflege und reagiert empfindlich auf Wetterumschläge.

Lambrusco

Sebbene di origine antichissima, il Lambrusco ha sempre stentato ad essere ben conosciuto ed apprezzato fuori dalla sua zona di produzione, cioè nelle province di Reggio Emilia e di Modena. Vino dalla spuma vivace con sentore di violetta.

Obwohl eine sehr alte Rebsorte, hat sich die Lambrusco-Traube ausserhalb ihrer Heimat nur wenig bekannt und geschätzt gemacht, d.h. in den Provinzen Reggio Emilia und Modena. Der Wein hat einen perlenden, leicht violetten Sektschaum.

Malvasia

È il nome di una vasta gamma di vitigni dell'Europa del Sud (che possono essere sia bianchi che rossi). Le varietà bianche sono coltivate in tutta Italia, producono vini secchi e dolci, tranquilli e frizzanti.

In Südeuropa gibt es unter diesem Namen viele Rebsorten (sie können weiss oder rot sein). Weisse Sorten werden in ganz Italien gezogen, aus ihnen entstehen trockene und süsse, stille und perlende Weine.

Marzemino

Coltivato in Trentino è di origine austriaca. Vinificato con altre uve produce vini rossi dal gusto secco, vivaci e rustici.

Wird im Trentino gezogen, stammt ursprünglich aus Österreich. Vermischt mit andern Traubensorten, entstehen trockene, lebhaft und bodenständige Weine.

Merlot

È un vitigno rosso originario di Bordeaux, ma è estremamente popolare anche in Ticino. È uno dei vitigni più usati, sia per gli uvaggi (il classico complemento è il Cabernet) che in purezza. Dà origine all'omonimo vino dal gusto secco.

Rote Rebsorte, stammt ursprünglich aus Bordeaux, ist aber sehr bekannt und verbreitet auch im Tessin. Sie ist eine der am meisten verbreiteten Rebsorten, sei es in Traubemischungen (klassische Ergänzung für den Cabernet) oder rein. Aus ihr entsteht der gleichnamige trockene Wein.

Montepulciano d'Abruzzo

Varietà scura dominante in Abruzzo, che sta guadagnando favore anche in altre regioni.

Dal Montepulciano si ricava un vino strutturato, ricco di colore, profumo fruttato.

Dunkle Sorte, stark verbreitet in den Abruzzen, wird auch in anderen Regionen immer mehr geschätzt. Aus der Montepulciano entsteht ein gehaltvoller, dunkler, fruchtiger Wein.

Moscato d'Asti

È sicuramente una delle varietà più pregiate ed antiche del mondo. Il vitigno è famoso soprattutto perché dà vita al famoso vino spumante (ma anche a vini dolci liquorosi). Originario del Piemonte, un tempo veniva anche utilizzato come base per i vermouth.

Ist eine der hochwertigsten und ältesten Rebsorten der Welt. Sie ist berühmt, weil sie Grundlage für den berühmten Schaumwein (aber auch süsse, likörartige Weine) ist. Sie stammt aus dem Piemonte, seinerzeit diente sie auch als Grundlage für Vermouthweine.

Müller Thurgau

Viene coltivato lungo il fiume Adige. Assieme a Gewurztraminer, Riesling Renano, il Müller Thurgau produce l'omonimo vino bianco aromatico, delicato e di sapore raffinato. Il suo naturale terroir è la Val di Cembra.

Wird längs der Etsch gezogen. Zusammen mit Gewürztraminer, Riesling Renano wird aus der Müller Thurgau der gleichnamige aromatische Weisswein hergestellt. Er ist leicht und geschmackvoll. Ihre Heimat ist das Val di Cembra.

Nebbiolo

È uno dei vitigni più antichi: risale al 1200. È il nobile progenitore dei più grandi rossi piemontesi - Barolo, Barbaresco, Gattinara - e di una schiera di altri vini. Si vinifica in purezza.

Diese Rebsorte ist seit der Antike bekannt und wird bereits im 13. Jahrh. erwähnt. Sie ist edler Vorfahre der grössten Rotweine des Piemonte – Barolo, Barbaresco, Gattinara – und einer Reihe anderer Weine. Sie wird sortenrein vergoren.

Negroamaro

Varietà della Puglia che domina i grandi rossi della penisola salentina e del Sud. Di origine greca, per troppo tempo, purtroppo, considerato soltanto vino da taglio.

Eine Sorte aus der Region Apulien, wo sie die grossen Rotweine der Halbinsel Salentina und Süditaliens dominiert. Griechischen Ursprungs, ist sie lange Zeit, viel zu lange, nur für Verschnittweine verwendet worden.

Nerello Mascalese

Vitigno siciliano di pregio. Il suo luogo d'origine sembra sia la piana di Mascali dov'è tutt'ora largamente coltivato.

Hochwertige Rebsorte Siziliens. Sie scheint aus der Piana di Mascali zu stammen, wo sie bis heute auf grosser Anbaufläche gezogen wird.

Nero d'Avola

Conosciuto in Sicilia come base del Cerasuolo che di altri vini da tavola. È il miglior vitigno dell'isola che dà un vino strutturato, dai sapori e profumi intensi, adatto al lungo invecchiamento.

In Sizilien als Grundlage des Cerasuolo bekannt wie auch für anderer Tafelweine. Sie ist die beste Rebsorte der Insel, aus ihr entsteht strukturierter Wein, duftig, geschmackintensiv, sehr lagerfähig.



PENSIERI DI... VINO

Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri. *Henri De Regnier*

Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo.
Ernest Hemingway

Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino. *Socrate*

Si è sapienti quando si beve bene: chi non sa bere non sa nulla.
Nicolas Boileau

Una donna e un bicchiere di vino soddisfano ogni bisogno, chi non beve e non bacia è peggio che morto. *Johann Wolfgang Von Goethe*

Chi non ama le donne, il vino e il canto è solo un matto e non un santo. *Arthur Schopenhauer*

Dio non aveva fatto che l'acqua, ma l'uomo ha fatto il vino.
Victor Hugo

Nessuno è più pericoloso di un uomo senza idee, il giorno che ne avrà una gli darà alla testa come il vino ad un astemio.
Gilbert Keith Chesterton

Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e come avviene nei films, nasce e rinasce in ogni assaggiatore. *Federico Fellini*

WEIN SPRÜCHE

Wein ist der Beweis das Got uns liebt und will das wir glücklich sind.
Benjamin Franklin

Ein Mädchen und ein Gläschen Wein, sind die Retter in der not, den wer nicht trinkt und wer nicht küsst, der ist so gut wie tot.
Johann Wolfgang Von Goethe

Alter ist irrelevant, es sei denn, du bist eine Flasche Wein. *Joan Collins*

Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in meinen Wein läuft. *Gilbert Keith Chesterton*

Der schönste Lagerplatz für Wein ist die Erinnerung.
Ludwig Neumayer

Champagner, nach dem Sieg verdienst du ihn nach der Niederlage brauchst du ihn. *Napoleon*



LE BOTTIGLIE DEL VINO

Le bottiglie vanno sempre tenute coricate, perchè permette al vino di restare in contatto con il tappo che, inumidito mantiene la propria flessibilità ed aderisce in modo ottimale al collo della bottiglia.

Bordolese: è la forma di bottiglia più diffusa. Originaria di Bordeaux contiene sia vini bianchi che vini rossi.

Borgognona: tipica della Borgogna, è adatta sia ai bianchi che ai rossi ed è largamente usata in tutto il mondo, soprattutto per gli Chardonnay e per i Pinot Nero.

Albeisa: simile alla Borgognona è utilizzata in Piemonte per i vini rossi.

Anfora: è utilizzata dai produttori marchigiani di Verdicchio.

Fiasco: Realizzati in vetro soffiato, è rivestito di paglia intrecciata a mano.

Spumante: il vetro è scuro, pesante, spesso. Si realizzano anche formati speciali fino alla capacità di 30 litri.

DIE WEINFLASCHEN

Weinflaschen sollten stets liegend gelagert werden, damit der Zapfen durch den Kontakt mit dem Wein feucht und elastisch bleibt, um sich optimal dem Flaschenhals anpassen zu können.

Bordeaux: Diese weit verbreitete, ursprünglich aus Bordeaux stammende Form eignet sich für Rot- und Weißweine

Burgund: Typisch für das Burgund. Passt für Rot- und Weißwein. Verwendung weltweit, besonders für Chardonnay und Pinot Noir.

Albeisa: Ähnelt der Burgunderflasche. Im Piemont für Rotweine im Gebrauch.

Amphore: Wird von Verdicchio-Produzenten in den Marken benützt.

Fiasco: Aus geblasenem Glas, umhüllt mit handgeflochtenem Stroh.

Spumante: Dunkles, dickes, schweres Glas, aus dem auch Spezialflaschen bis zu einem Fassungsvermögen von 30 Litern hergestellt werden.

1,5 l	Magnum	12 l	Balthazar
3 l	Jéroboam	15 l	Nabuchodonosor
4,5 l	Réhoboam	18 l	Melchior-Salomon
6 l	Mathusalem	27 l	Primato
9 l	Salmanazar	30 l	Melchisedec

Nosiola

È il più antico vitigno bianco del Trentino. Di colore giallo, a volte molto intenso e tendente al verde, ha un gusto piacevolmente fresco, fruttato e leggermente aromatico.

Älteste, weisse Rebsorte des Trentino. Sie erbringt strohgelbe, oft grünlich schimmernde, frischfruchtige, leicht würzige Weine.

Picolit

Originario del Friuli, ha dato per lungo tempo il più pregiato vino da dessert d'Italia.

Stammt aus der Region Friaul, war lange Zeit Grundlage der hochwertigen Dessertweine Italiens.

Pignoletto

È un vitigno bianco dei Colli Bolognesi. Produce vini bianchi frizzanti dallo stesso nome.

Weisse Rebsorte aus den Hügeln um Bologna. Ergibt unter dem gleichen Namen spritzige Weissweine

Pinot Bianco

Si confonde molto spesso con lo Chardonnay. Originario della Germania, è un'ottima base per gli spumanti.

Wird oft mit Chardonnay verwechselt. Stammt aus Deutschland, eignet sich ausgezeichnet als Grundlage für Schaumweine.

Pinot Grigio

Sempre più popolare, il Pinot grigio è di origine francese. Assume una tonalità ramata. Se è vinificato in bianco dà un vino paglierino.

Der immer beliebter werdende Grauburgunder stammt aus Frankreich. Er ergibt körper- und extraktreiche, leicht strohgelb gefärbte Weine.

Pinot Nero

Originario della Borgogna, è un vitigno difficile da lavorare ma può dare rossi di grande stoffa ed eleganza. Può essere vinificato sia bianco (ottima base per gli spumanti) che rosso ed entra nella composizione di molti altri vini tipici locali.

Stammt aus dem Burgund, ist eine eher delikate Rebsorte, schwierig zu verarbeiten, aber sie ergibt elegante, gehaltvolle Spitzenweine. Sie kann weiss gekeltert werden (ausgezeichnete Grundlage für Schaumweine) oder rot. Wird mit vielen anderen lokalen Rebsorten verwendet.

Primitivo

Base di vigorosi vini pugliesi da tavola, da dessert e da taglio, è imparentato con il famoso californiano Zinfandel.

Grundlage vieler kräftiger Tafelweine in Apulien, Dessertwein und Verschnittwein, ist mit der berühmten kalifornischen Zinfandel-Rebe verwandt.

Prosecco

È un vitigno bianco che dà origine assieme a Pinot Bianco, Riesling Italico e Verduzzo, al vino omonimo. Molto conosciuto ed apprezzato sin dall'antichità dà vini tranquilli (delicatamente profumati), frizzanti o spumanti. È diffuso soprattutto in Veneto. È la base di uno degli spumanti italiani di maggiore successo.

Ist eine weisse Rebsorte, aus ihr entsteht zusammen mit Pino Bianco, Riesling Italico und Verduzzo der gleichnamige Wein. Sehr bekannt und hoch geschätzt seit der Antike ergibt sie ruhige Weine (leicht duftig), Schaumweine und Perlweine. Ist vor allem im Veneto sehr verbreitet. Ist Grundlage eines der beliebtesten Schaumweine Italiens.

Raboso

È un vitigno diffuso da Verona al Piave. Produce un vino rosso di colore scuro e di sapore forte. Utilizzato anche per tagli.

Diese Rebsorte wird in der Gegend zwischen Verona und dem Piave-Tal angebaut. Aus ihr entsteht ein dunkelfarbiger, herber Rotwein. Wird auch für Verschnitte verwendet.

Ribolla

Antico vitigno autoctono friulano a frutto bianco, recentemente rivalutato ed inserito nell'ambito della Doc Colli Orientali del Friuli. Produce un vino dal sapore asciutto, vinoso, fresco ed armonico. I vini ottenuti con questo vitigno sono il Colli Orientali del Friuli ed il Collio Goriziano.

Seit der Antike im Friaul bekannte autochthone weisse Rebsorte, kürzlich neu bewertet und in die DOC Colli Orientali Friuli eingegliedert. Ergibt einen trockenen, körperreichen Wein, frisch und ausgeglichen. Aus der Ribolla werden die Weine Colli Orientali des Friaul und der Collio Goriziano gewonnen.

Riesling

È diffuso in Trentino Alto Adige. Le varietà più note sono il Renano e l'Italico. È una delle uve bianche più nobili. Nel vino bianco dà grande finezza ed è anche un'ottima base per lo spumante.

Ist im Trentino und im Südtirol sehr verbreitet. Bekannteste Sorten sind Renano und Italico. Sie ist eine der edelsten weissen Rebsorten. Aus ihr entsteht ein sehr feiner Weisswein, sie ist auch Grundlage für Schaumweine.

Sagrantino

È il vitigno a frutto rosso autoctono giunto a Montefalco grazie ai frati francescani nel Medioevo, proveniente dall'Asia Minore. Due le tipologie di vino che se ne ricava: secco e passito. Il secco ha colore rubino tendente al granato, dal profumo di more di rovo e dal gusto caldo e speziato.

Eine autochthone rote Rebsorte, sie wurde im Mittelalter von Franziskaner-Mönchen aus Kleinasien nach Montefalco gebracht. Aus ihr werden zwei Arten Weine gewonnen: Trockenwein und Likörwein. Der Trockenwein ist rubin- bis granatrot, hat Brombeergeschmack, ist würzig und kräftig.

Sangiovese di Romagna

Ha antichissime origini in Emilia Romagna viene vinificato in purezza producendo un vino rosso omonimo dal gusto un po' ruvido.

Hat antike Wurzeln in der Emilia Romagna, sie wird rein vergoren, es entsteht ein gleichnamiger Rotwein, eher etwas rau.

Sangiovese di Toscana

È un vitigno rosso molto diffuso. Diverso dal Sangiovese di Romagna, rappresenta la base di tutti i rossi toscani (Brunello e Rosso di

Montalcino, Chianti, Nobile di Montepulciano ...). Dà un vino di colore rubino, profumi di frutti rossi, molto strutturato e capace di invecchiare.

Sehr verbreitete rote Rebsorte. Anders als der Sangiovese di Romagna, ist sie Grundlage aller roten Toskaner-Weine (Brunello und Roter Montalcino, Chianti, Nobile Montepulciano ...). Ergibt einen rubinroten Wein, fruchtig, gehaltvoll und lagerfähig.

Sauvignon Blanc

Nativo di Bordeaux. Molto diffuso ed apprezzato, produce un omonimo vino bianco, con caratteristiche di buona struttura, elegante, morbido e con profumo inconfondibile di erba.

Stammt aus Bordeaux. Sehr verbreitet und begehrt, aus ihr entsteht der gleichnamige Weisswein, gehaltvoll, elegant, weich und mit unverwechselbarem Aroma frischgemähten Grases.

Schiava

È il vitigno base del Trentino Alto Adige. Viene vinificato in rosso con altri vitigni producendo vini rossi profumati, morbidi e piacevoli.

Ne esistono diverse varietà: Schiava Grossa, Schiava Gentile e Schiava Grigia.

Häufigste Rebsorte in der Gegend Trentino-Südtirol. Wird mit andern Rebsorten zu Rotwein gekeltert, er wird duftig, weich und fein. Es gibt verschiedene Sorten: Schiava Grossa (Grossvernatsch), Schiava Gentile (Mittelvernatsch) und Schiava Grigia (Grauvernatsch).

Sciascinoso

È un antico vitigno rosso della Campania. Vinificato con altre varietà come l'Aglianico e il Sangiovese, produce vini come l'Aglianico del Taburno. Ha un sapore asciutto o amabile, armonico e frizzante.

Alte Rebsorte in Kampanien. Wird mit andern Sorten wie Aglianico und Sangiovese gekeltert. Es entstehen Weine wie Aglianico del Taburno. Ergibt trockene oder liebliche, harmonische und spritzige Weine.

Teroldego

È il principe dell'enologia trentina. Vitigno di origine autoctona. Dà un vino di carattere ideale per l'invecchiamento. Di colore rosso rubino intenso; il bouquet richiama la viola; il gusto è caldo, asciutto e corposo.

Sie ist im Trentino Königin des Weinbaus. Sie ist eine autochthone Rebsorte. Aus ihr entsteht ein charaktvoller, hochlagerfähiger Wein. Stark rubinfarbig, blumig mit Veilchenduft, Geschmack feurig, trocken und körperreich.

Tocai Friulano

Vitigno a frutto bianco diffuso particolarmente in Friuli, Veneto e Lombardia orientale, dal quale hanno origine ben 12 vini doc. il vino è color paglierino carico, con profumi di mandorla e fiori. Di buona struttura.

Die weisse Rebsorte ist besonders im Friaul, Veneto und der östlichen Lombardei verbreitet. Sie ist Grundlage für gut 12 DOC-Weine, Farbe leicht strohgelb, mit Mandel- und Blütenduft. Sehr gehaltvoll.

Traminer

Di origini asiatiche, è famoso soprattutto per un suo clone, il Gewurztraminer, che ha grande notorietà in Francia. Dà vini ricchi di profumi, eleganti e freschi.

Stammt aus Asien, ist besonders berühmt geworden durch die Variante Gewürztraminer, der in Frankreich sehr hohe Nobilität hat. Aus ihr entstehen stark duftige, elegante und lebhaft Weine.

Trebbiano

Del Trebbiano abbondano ancora le vigne italiane, ma anche francesi, tanto che è il vitigno più coltivato al mondo. È un vitigno bianco classico usato nella composizione del Chianti (ormai però sono pochi i vignaioli che usano questa pratica). In purezza, produce vini magri e neutri che ben si combinano con varietà aromatiche.

Die Trebbiano wird noch auf vielen Weinbergen in Italien, aber auch in Frankreich gezogen, ist sie doch die am meisten gepflanzte Rebsorte auf der ganzen Welt. Eine weisse Rebsorte, klassisch, wird für Verschnitt des Chianti verwendet (heute nur noch von wenigen Weinbauern praktiziert). Rein vergoren ergibt sie magere, neutrale Weine, die sich mit aromatischen Sorten kombinieren lassen.

Uva di Troia

È un buon vitigno rosso diffuso nelle province di Bari e Foggia. Entra come base per la vinificazione di molti vini doc come il Rosso di Canosa, il Cacc'e mmitte di Lucera e l'Orta Nova.

Eine gute rote Rebsorte, in den Provinzen Bari und Foggia verbreitet. Sie dient als Grundlage für die Herstellung vieler DOC-Weine, wie Rosso di Canosa, der Cacc'e Mmitte von Lucera und der Ort Nova.

Verdicchio

È la principale uva bianca delle Marche. Colore paglierino e profumi delicati. Ci dà un vino con un giusto fresco, piacevole, dal retrogusto amarognolo. *Sie ist die wichtigste Rebsorte in den Marken. Farbe strohgelb und feinduftig. Sie gibt uns einen frisch duftenden, bekömmlichen Wein mit leicht bitterlichem Nachgeschmack.*

Vermentino

È un vitigno giunto in Liguria dalla Spagna nel 1300. Ben adattato alle caratteristiche locali produce uve bianche di pregio che entrano nei vini delle Cinque Terre. Bene anche la Sardegna. Dà vini freschi, delicati, moderatamente aromatici.

Diese Rebsorte kam im 14. Jahrh. aus Spaniel nach Ligurien. Sehr gut an die lokalen Bedingungen angepasst, produziert sie hochwertige weisse Trauben, die für die Weine der Cinque Terre verwendet werden. Auch in Sardinien. Aus ihr entstehen frische, leichte und aromatische Weine.

Vernaccia di San Gimignano

Dal latino "Vernaculum" (del luogo). È un antico vitigno usato per il bianco nella storica città toscana ed in Sardegna ad Oristano per un vino da dessert tipo sherry.

Aus dem lateinischen "Vernaculum" (des Ortes). Ist eine alte Rebsorte, für den Weisswein der bekannten toskanische Stadt verwendet und in Sardinien in Oristano für einen Sherry-Dessertwein.

REDAZIONE • REDAKTION

**GUIDA GASTRONOMICA
GASTRONOMISCHER REISEFÜHRER**

Ristoranti • Grotti • Bar
Lago Maggiore e Valli

THE FILM FESTIVAL LOCARNO

Traveller's Guide

RASSEGNA

**AUTUNNO GASTRONOMICO
GASTRONOMISCHER HERBST
LAGO MAGGIORE**

tipografia
 **bassi**
locarno sa

**PER LE VOSTRE INSERZIONI
NELLA GUIDA GASTRONOMICA
FÜR IHRE INSERATE IM
GASTRONOMISCHER REISEFUHRER**

Tipografia • Studio grafico
di flavio e jan bassi

Via in Selva 10 - 6600 Locarno
Tel. 091 751 61 71
info@tipografiabassi.ch
www.tipografiabassi.ch

tipografia bassi locarno sa

via in selva 10

6600 locarno

tel. +41 (0)91 751 61 71

www.tipografiabassi.ch

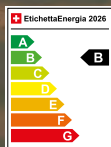
info@tipografiabassi.ch



Mercedes-Benz

AFFASCINANTE SU OGNI PERCORSO.

La nuova GLC SUV elettrica.



GLC 400 4MATIC con EQ Technology, 360 kW (489 CV), 15.8 kWh/100km, 0 g CO₂/km, categoria di efficienza energetica: B

Winteler

Giubiasco | Riazzino