

Menu

Un po' di storia della Villa Carona...

Durante il 1781 Villa Carona fu costruita dalla famiglia Andreoli di Milano, come residenza estiva, e fu da loro utilizzata per circa cento anni.

Questa casa patrizia si trova nel nucleo storico del paese di Carona, ed è attorniata dalle antiche dimore di artisti locali, quali gli Scala, i Petrini, i Solari e i Casella, solo per citarne alcuni. Queste famiglie contribuirono alla realizzazione di opere pittoriche nel Cremlino, nel Duomo di Milano e in molti altri monumenti di fama mondiale, e naturalmente c'è traccia del loro passaggio sia nel paese di Carona che all'interno della residenza Villa Carona.

Durante la metà del secolo scorso, in seguito al matrimonio con un rappresentante della famiglia Scala, Villa Carona fu divisa in due parti e vennero aggiunti il bellissimo giardino e la cantina, che formano la struttura tutt'ora esistente.

L'ultimo rappresentante della famiglia Scala che abitò a Villa Carona era un ingegnere ferroviario che durante il semestre estivo costruiva ferrovie in argentina, e nella seconda metà dell'anno risiedeva a Villa Carona.

Nel 1951 Villa Carona fu trasformata in un hotel. Ulteriori ristrutturazioni ebbero luogo nel 1969 e nel 1990 senza però conferirle quell'aspetto particolare e romantico che possiede attualmente. Villa Carona è oggi un raffinato ed elegante Hotel a tre stelle di conduzione familiare, una piccola oasi di benessere.



Ein bisschen Geschichte der Villa Carona...

Etwa 1781 wurde die Villa Carona von der reichen Unternehmerfamilie Andreoli aus Mailand als Sommerresidenz erbaut um für fast 100 Jahre der Sommerhitze der Grossstadt zu entfliehen.

Dieser Patrizierbesitz liegt am Dorfrand, flankiert von historisch bedeutenden Häusern berühmter Caroneser Künstlerfamilien wie Scala, Petrini, Solari und Casella, um nur einige davon zu nennen. Diese Familien sind es, die den Kreml, den Mailänder Dom und viele weltberühmte Kunstdenkmäler entscheidend mitgeprägt haben – auch die Villa Carona und das Dorf, welches sie umgibt.

Durch Heirat in die Scala-Dynastie Mitte des letzten Jahrhunderts, wurde die Villa zweigeteilt; der schöne grosse Garten, die Keller – die jetzige Struktur erstellt.

Der letzte Scala-Bewohner der Villa Carona war Eisenbahningenieur, baute im Sommerhalbjahr in Argentinien Eisenbahnen und lebte das zweite Halbjahr (wieder im Sommer) im schönen Carona.

*1951 wurde das Haus zum Hotel umgebaut und 1969 sowie 1990 ein zweites resp. ein drittes Mal umstrukturiert ohne ihm jedoch die spezielle Romantik zu nehmen. Es ist heute ein gepflegtes, schönes Familien-Hotel der 3*** Kategorie, eine kleine Wohlfühloase vor den Türen Luganos.*



Aperitivo della casa

Kir Royal oppure	10cl	CHF	9.50
Kir con sciroppo di sambuco	10cl	CHF	9.50
Coppa di Champagne Louis Roederer	10cl	CHF	18.00
Coppa di Prosecco bianco	10cl	CHF	8.50
Coppa di Prosecco rosato	10cl	CHF	9.50
Aperol Spritz		CHF	10.50
Martini bianco	4cl	CHF	8.00
Sandeman Sherry extra dry	5cl	CHF	8.00
Campari Soda	10cl	CHF	8.00
Cynar Soda	4cl	CHF	8.00
Campari/Cynar Orange	4cl	CHF	10.50
San Bitter (analcolico) rosso	10cl	CHF	7.00

Menu del territorio

Composizione di salumi e formaggi dell'alpe Bonello con terrine di stagione e delizie sott'olio

Auslese von Salami und Käse der Bonello Alp mit saisonalen Terrinen und Köstlichkeiten in Öl

Sélection de viandes et fromages de l'alpage Bonello avec terrines saisonnières et délices à l'huile

Selection of meats and cheeses from the Bonello Alp with seasonal terrines and delights in oil

Risotto mantecato con brunoise di verdure e suprema di quaglia lardellata

e il suo intingolo

Risotto mit Gemüsebrunoise und Wachtelbrust mit Speck in seinem Jus

Risotto avec brunoise de légumes et suprêmes de caille au lard dans son jus

Risotto with a brunoise of vegetables and breast of quail with bacon in its juice

Guancette di vitello brasate al merlot in cocotte con schiacciata di patata e verdure del giorno

In Merlot geschmorte Kalbsbäckchen in der Cocotte serviert, mit gestampften Kartoffeln und Tagesgemüse

Joues de veau braisées au Merlot en cocotte avec pommes de terre écrasées et légumes du jour

Veal cheeks braised with Merlot served in a cocotte with mashed potatoes and vegetables of the day

Il classico tiramisù

Klassisches Tiramisù

Tiramisù classique

Classic Tiramisu

Menu CHF 69.00 per persona

Le insalate / Salate / Les salades / Salads

Insalata verde  
Grüner Blattsalat
Salade verte
Green salad
CHF 10.50


Insalata mista  
Bunt gemischter Salat
Salade mixte
Mixed salad
CHF 12.50

Sella di capriolo alla „Baden Baden“ su richiesta.
Rehrücken „Baden Baden“ auf Vorbestellung erhältlich.
Selle de chevreuil «Baden Baden» sur commande préalable.
Roe deer «Baden Baden» on request .

a partire da 2 persone / ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / from 2 persons



CHF 69.00 per persona

Primi / Vorspeisen / Entrées / Starters

Insalata d'avocado all'olio d'oliva e limone con perle di balsamico, pomodori confit e gamberi 

Avocadosalat mit Limone und Olivenöl, Balsamicoperlen und konfierten Tomaten und knusprigen Crevetten
Salade d'avocat au citron et huile d'olive, perles balsamiques et tomates confites et crevettes croquantes
Avocado salad with lemon and olive oil, balsamic pearls and tomatoes confit and crispy shrimps

CHF 23.50

senza gamberoni / ohne Crevetten / sans crevettes / without shrimps  

CHF 19.50

Salametti di cervo e asino, prosciutto di cinghiale e terrina di piccione selvatico

Salametti vom Hirsch und Esel, Wildschwein-Schinken und Wildtauben-Terrine
Salamis de cerf et d'âne, jambon de sanglier et terrine de pigeon sauvage
Venison and donkey salamis, wild boar ham and wild pigeon terrine

CHF 23.50

Foie gras su salsa di zucca e porcini trifolati 

Foie Gras auf Kürbissauce und sautierten Steinpilzen
Foie gras à la sauce de potiron et cèpes sautés
Foie gras on pumpkin sauce and sautéed porcini mushrooms

CHF 25.00

Crema di zucca con granella di amaretti e bouchon dell'alpe Bonello

Kürbiscrème mit Amaretti-Krümel und Bouchon von der Bonello-Alp

Crème de potiron aux grains d'amaretti et bouchon de l'alpage Bonello

Pumpkin cream with amaretti grains and Bonello alpe bouchon

CHF 22.00

Risotto mantecato con brunoise di verdure e suprema di quaglia lardellata



e il suo intingolo 

Risotto mit Gemüsebrunoise und Wachtelbrust mit Speck in seinem Jus

Risotto avec brunoise de légumes et suprêmes de caille au lard dans son jus


Risotto with a brunoise of vegetables and breast of quail with bacon in its juice


CHF 26.00


senza quaglia / ohne Wachtel / sans caille / without quail  

CHF 23.00


Les seconds / Hauptspeisen / Les Plats / Main courses

**Salmone rosso scozzese in crosta di semi papavero, bagnetto giallo piemontese,
schiacciata di patate e verdure secondo ispirazione e disponibilità di mercato** 
*Schottischer roter Lachs in einem Mohnmantel, piemontesischer gelber Sauce,
gestampfte Kartoffeln und Gemüse nach Inspiration und Marktverfügbarkeit*
Saumon rouge écossais dans un manteau de graine de pavot, sauce piémontaise
pommes de terre écrasées et légumes selon l'inspiration et la disponibilité du marché
*Scottish red salmon in a poppy-seed coat, piedmontese sauce
with mashed potatoes and vegetables according to inspiration and market availability*
CHF 38.00

Filetto di capriolo in camicia di frutta secca e contorno autunnale 
Filet vom Reh mit einem Trockenfrüchte-Hemd und herbstlichen Beilagen
Filet de chevreuil en chemise de fruits secs et garniture d'automne
Roe deer fillet in dried fruit shirt and autumn garnish
CHF 44.00

Carré di agnello glassato al miele e aceto con tortino di patate e verdure del giorno 
Mit Honig und Essig glasiertes Lammkarree mit einem Kartoffeltörtchen und Tagesgemüse
Carré d'agneau glacé au miel et vinaigre avec tarte aux pommes de terre et légumes du jour
Loin of lamb glazed with honey and vinegar with potato pie and vegetables of the day
CHF 46.00

Guancette di vitello brasate al merlot in cocotte con schiacciata di patata

e verdure secondo ispirazione e disponibilità di mercato 

*In Merlot geschmorte Kalbsbäckchen in der Cocotte serviert, mit gestampften Kartoffeln
und Gemüse nach Inspiration und Marktverfügbarkeit*

*Joues de veau braisées au Merlot en cocotte avec pommes de terre écrasées
et légumes selon l'inspiration et la disponibilité du marché*

Veal cheeks braised with Merlot served in a cocotte with mashed potatoes and vegetables of the day

CHF 44.50

Filetto di manzo scottato con tapenade rivisitata alla moda mediterranea 

Tortino di patate e fantasia di verdure

Gebratenes Rinderfilet mit mediterraner Tapenade, Kartoffeltörtchen und Gemüsefantasie

*Filet de bœuf rôti à la tapenade méditerranéenne avec tarte aux pommes de terre
et fantaisie de légumes*

Roast beef fillet with a mediterranean tapenade potato tarts and vegetable fantasies

CHF 49.50



vegano -vegan - vegan - vegan



senza glutine - glutenfrei - sans gluten - glutenfree

Non esitate ad informare il capo servizio delle vostre allergie | *Bei Allergien, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter*

N'hésitez pas à informer notre maître d'hôtel sur vos allergies | Please inform the head of service of your allergies

I dolci / Desserts / Desserts / Desserts

Il classico tiramisù

Klassisches Tiramisù

Tiramisù classique

Classic Tiramisu

CHF 13.00

Crème brûlée al Grand Marnier e arance 

Crème brûlée mit Grand Marnier und Orangen

Crème brûlée aux Grand Marnier et orange

Crème brûlée with Grand Marnier and orange

CHF 13.00

Variazione di dolci "La Sosta"

Dessertvariation „La Sosta“

Variation de desserts «La Sosta»

Variation of "La Sosta" desserts

CHF 14.00

Panna cotta al cocco, salsa al mango e sorbetto di limone 

Panna Cotta mit Kokos, Mangosauce und Limonensorbet

Panna Cotta à la noix de coco, sauce mangue et sorbet citron

Panna cotta with coconut, a mango sauce and lemon sorbet

CHF 12.00

Formaggi

Käse

Fromages

Cheese

**Scelta dei formaggi
dalle Valle di Muggio**

Auserwählte Käse aus dem Muggio-Tal

Sélection de fromages de la vallée

du Muggio

Selection of cheeses from

the Muggio Valley

CHF 25.00

piccolo / klein / petit / small

CHF 19.00

Semifreddo alle castagne con salsa al cioccolato bianco e crumble di frutta

Kastanien-Semifreddo mit weißer Schokoladensauce und Obstcrumble

Semifreddo de châtaigne avec sauce au chocolat blanc et crumble aux fruits

Chestnut semifreddo with white chocolate sauce and fruit crumble

CHF 13.00

Soffice mousse al cioccolato con zuppetta di frutta fresca



Schokoladenmousse mit Fruchtsuppe

Mousse au chocolat avec soupe de fruits

Chocolate mousse with a fruit soup

CHF 13.00

Menu per bambini - Kindermenu - Menu pour les enfants

Spaghetti o penne al pomodoro o alla bolognese

Spaghetti oder Penne an Tomaten- oder Fleischsauce

Spaghetti ou pâtes à la tomate ou bolognaise

Spaghettis or penne with tomato or bolognese sauce

oppure / oppure / ou bien / or

Risotto

Risotto

oppure / oppure / ou bien / or

Scaloppina di pollo con contorno del giorno e verdura

Pouletschnitzel mit Tagesbeilage und Gemüse

Escalopes de poulet avec garniture du jour et légumes

Escalope of chicken with daily garnish and vegetables

oppure / oppure / ou bien / or

Pesce del giorno con salsa di pomodoro e contorno del giorno

Fisch nach Tagesangebot mit Tomatensauce und Tagesbeilage

Poisson du jour, sauce tomate et légumes du jour

Daily fish, tomato sauce and vegetables

plus

1x pallina di gelato/ 1x Kugel Eis/ 1x boule de glace / 1 scoop of ice cream

plus

1 bicchiere di sciroppo/ 1 Glas Sirup/ un verre de sirop/ a glass of syrup

CHF 14.50



*Tutti giorni i nostri prodotti vengono preparati freschi.
Se non vi sono eventuali annotazioni, i nostri prodotti sono esclusivamente scelti da aziende locali certificate.
I nostri prezzi comprendono 8.0% di IVA.*

Azienda & provenienza:

<i>Carne e salumi:</i>	<i>CH, IT, Nuova Zelanda,</i>
<i>Pollame & Sevaggina:</i>	<i>CH, IT, F</i>
<i>Pesce:</i>	<i>CH, IT, NL, Argentina</i>
<i>Formaggio:</i>	<i>IT, CH</i>
<i>Verdura & Frutta</i>	<i>IT, CH</i>

Per richieste speciali (vegetariano, allergico) vi chiediamo di volgersi al nostro personale del servizio.