

*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 a 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

## Degustazione di salumi e formaggi dell'alpe bonello con insalatina croccante e intingoli

*Auslese von Salami und Käse der Bonello Alp mit knackigem Salat und Dips*

*Sélection de viandes et fromages de l'alpage Bonello avec salade croquante et dips*

*Selection of meats and cheeses from the Bonello Alp with crunchy salad and dips*

\*\*\*

## Tagliolini con porcini trifolati e ragù di luganighetta

*Tagliolini mit sautierten Steinpilzen und Luganighetta Ragu*

*Tagliolini aux cèpes sautés et au luganighetta ragu*

*Tagliolini with sautéed porcini mushrooms and luganighetta ragu*

\*\*\*

## Entrecôte di cervo ai profumi del sottobosco su crema di zucca con tortino di patate e formaggio

*Hirsch-Entrecôte mit den Düften des Unterholzes*

*auf Kürbiscrème mit Kartoffel-Käse-Törtchen*

*Entrecôte de chevreuil aux senteurs du sous-bois*

*crème de potiron avec tartelette aux pommes de terre et au fromage*

*Venison entrecôte with the scents of the undergrowth*

*on pumpkin cream with potato and cheese pie*

\*\*\*

## 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 mêlée  
*Mixed salad*  
CHF 12.50

## *Primi / Vorspeisen / Entrées / Starters*

### **Crema di zucca con granella di amaretti e porchetta croccante**

*Kürbiscrème mit Amaretti-Krümeln und knuspriges Porchetta*

*Crème de potiron aux grains d'amaretti et porchetta croustillante*

*Pumpkin cream with amaretti grains and crispy porchetta*

CHF 22.00

### **Insalata d'avocado e tartare di salmone all'olio d'oliva extravergine e limone**

**con pomodori confit e gocce di balsamico** 



*Avocadosalat mit Lachstartar, Olivenöl extra vergine und Limone*

*mit Balsamicoperlen und konfierten Tomaten*

*Salade d'avocat au citron et huile d'olive, perles balsamiques, tomates confites et tartare de saumon*

*Avocado salad with lemon and olive oil, balsamic pearls and tomatoes confit and salmon tartare*

CHF 23.50

**senza salmone / ohne Lachs / sans saumon / without salmon**  

CHF 19.50

### **Degustazione di salumi e formaggi dell'alpe bonello con insalatina croccante e intingoli**

*Auslese von Salami und Käse der Bonello Alp mit knackigem Salat und Dips*

*Sélection de viandes et fromages de l'alpage Bonello avec salade croquante et dips*

*Selection of meats and cheeses from the Bonello Alp with crunchy salad and dips*

CHF 22.00

**Prosciutto di cinghiale con terrine di stagione e marmellata di fichi**

*Wildschweinschinken mit saisonalen Terrinen und Feigenmarmelade*

*Jambon de sanglier avec terrines de saison et confiture de figues*

*Wild boar ham with seasonal terrines and fig jam*

CHF 23.00

**Risotto mantecato al limone con filetti di pesce persico dorati al burro e salvia**

*Zitronen-Risotto und Barschfilets goldig gebraten mit Butter und Salbei*

*Risotto au citron avec filets de perche dorés à la sauge et au beurre*

*Lemon-flavored risotto and golden perch fillets with butter and sage*

CHF 26.00

**senza filetti di pesce persico / ohne Barschfilets / sans filets de perche / without perch fillets**



CHF 19.00

**Tagliolini con porcini trifolati e ragú di luganighetta**

*Tagliolini mit sautierten Steinpilzen und Luganighetta Ragù*

*Tagliolini aux cèpes sautés et au luganighetta ragù*

*Tagliolini with sautéed porcini mushrooms and luganighetta ragù*

CHF 25.00



*2 secondi / Hauptspeisen / Les Plats / Main courses*

**Salmone in camicia di patate**

**su salsa alle barbabietole con giardinetto di verdure** 

*Lachs im Kartoffelmantel*

*auf Rote-Bete-Sauce mit kleinem Gemüsegarten*

*Saumon en manteau de pommes de terre*

*sauce à la betterave et petit jardin potager*

*Salmon in a potato coat*

*on beetroot sauce with small vegetable garden*

CHF 38.00

**Lombo di agnello in crosta di pistacchi e mandorle con salsa ai finferli,  
tortino di patate e formaggio,  
verdure di stagione**

*Lammrücken in Pistazien-Mandel-Kruste mit Pfifferling-Sauce*

*Kartoffel-Käse-Törtchen und Gemüsemosaik*

*Longe d'agneau en croûte de pistaches et d'amandes, sauce aux chanterelles*

*tarte aux pommes de terre et au fromage, mosaïque de légumes*

*Lamb loin in pistachio and almond crust with chanterelle sauce*

*potato and cheese pie, seasonal vegetables*

CHF 46.00

**Filetto di manzo con scaloppa di foie gras in salsa al tartufo**

**con tortino di patate e formaggio, mosaico di verdure** 

*Rinderfilet mit Foie Gras Schnitzel in Trüffelsauce  
mit Kartoffel-Käse-Törtchen und Gemüsemosaik*

Filet de boeuf avec escalope de foie gras à la truffe  
tarte aux pommes de terre et au fromage, mosaïque de légumes

*Beef fillet with foie gras escalope in truffle sauce  
with potato and cheese pie, vegetable mosaic*

CHF 49.50

**Entrecôte di cervo ai profumi del sottobosco**

**su crema di zucca con tortino di patate e formaggio** 

*Hirsch-Entrecôte mit den Düften des Unterholzes  
auf Kürbiscrème mit Kartoffel-Käse-Törtchen*

Entrecôte de chevreuil aux senteurs du sous-bois  
crème de potiron avec tartelette de pommes de terre et au fromage

Venison entrecôte with the scents of the undergrowth  
on pumpkin cream with potato and cheese pie

CHF 42.00



**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 de vos allergies | Please inform the head of service of your allergies

*Menu per bambini - Kindermenu - Menu pour les enfants*

**Pennette o tagliolini al pomodoro o alla bolognese**

*Pennette oder Tagliolini an Tomaten- oder Fleischsauce*

*Pennette ou tagliolini à la tomate ou bolognaise*

*Pennette or tagliolini with tomato or bolognes sauce*

*oppure / oppure / oubien / or*

**Risotto**

*Risotto*

*oppure / oppure / oubien / or*

**Petto di pollo e contorno del giorno e verdura**

*Hähnchenbrust mit Tagesbeilage und Gemüse*

*Poitrine de poulet et garniture du jour et légumes*

*Chicken breast and daily garnish and vegetables*

*oppure / oppure / oubien / or*

**Pesce del giorno con salsa di pomodoro e contorno del giorno e verdura**

*Fisch nach Tagesangebot mit Tomatensauce und Tagesbeilage und Gemüse*

*Poisson du jour, sauce tomate et légumes du jour*

*Daily fish, tomato sauce and vegetables and vegetables*

**plus**

**1x pallina di gelato / 1x Kugel Eis / 1 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**

*Edolci / Desserts / Desserts / Desserts*

**Il classico tiramisù**

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisu classique*

*Classic Tiramisu*

CHF 13.00

**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

**Crème brûlée al Grand Marnier e arance** 

*Crème brûlée mit Grand Marnier und Orangen*

*Crème brûlée au Grand Marnier et oranges*

*Crème brûlée with Grand Marnier and orange*

CHF 13.00

**Tortino di cioccolato, pere e peperoncino, salsa all'aceto di pere**

*Schokoladentörtchen mit Birne und Peperoncino*

*mit einer Birnenessigsauce*

*Tartelette au chocolat, poires et poivrons rouges,*

*sauce au vinaigre de poires*

*Chocolate tartle, pear and red pepper with pear vinegar sauce*

CHF 14.00

*Formaggi*

*Käse*

*Fromages*

*Cheese*

**Scelta dei formaggi dalle Valle di Muggio**

*Auserwählte Käse*

*aus dem Muggio-Tal*

*Sélection de fromages*

*de la vallée de Muggio*

*Selection of cheeses*

*of Muggio Valley*

CHF 25.00

**piccolo / klein / petit / small**

CHF 19.00

***Crostata ai frutti di bosco e crema pasticcera***  
*Waldbeeren-Mürbeteigkuchen mit Vanille-Crème*  
*Sablé aux baies à la crème vanille*  
*Berry shortbread cake with vanilla cream*

*CHF 14.00*

***Variazione di dolci "La Sosta"***  
*Dessertvariation „La Sosta“*  
*Variation de desserts «La Sosta»*  
*Variation of "La Sosta" desserts*

*CHF 14.00*

## *La nostra offerta di coppe*

<b>Coppa Romanoff</b> con gelato alla vaniglia e fragola, fragole fresche e panna montata	CHF 14.00
<b>Coppa Nocciola</b> con gelato al nocciola, panna montata, cialda croccante	CHF 14.00
<b>Coppa Danemark</b> con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata	CHF 12.50
<b>Coppa Espresso Dream</b> con gelato all' espresso e vaniglia e panna montata	CHF 14.00
<b>Coppa Bailey's</b> con gelato al cioccolato e vaniglia, panna montata e 2cl Bailey's	CHF 16.00
<b>Caribbean Breeze</b> con gelato al limone, mango fresco e ananas fresco	CHF 14.50
<b>Banana Split</b> con gelato al cioccolato e vaniglia, salsa al cioccolato, banana e panna montata	CHF 14.50
<b>Coffee Time</b> con gelato alla vaniglia e un espresso	CHF 9.50

## *Sorbetti*

**Colonel Wodka (2cl)**

CHF 14.00

**Sorbetto al Gin Tonic con Botanical Garden Gin e pesche marinate**

CHF 14.00

## *Shake*

**Vaniglia, fragola oppure cioccolato**

CHF 9.50

## *per bambini*

**Kids Dream**

CHF 7.00

**con gelato alla vaniglia e fragola e sorpresa dolce**

**1 pallina**

CHF 4.00

**2 palline**

CHF 6.00

**3 palline**

CHF 8.00



*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 7.7% di IVA.*

## *Azienda & provenienza:*

<i>Carne e salumi:</i>	<i>CH, IT, Nuova Zelanda,</i>
<i>Pollame &amp; 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 &amp; Frutta</i>	<i>IT, CH</i>

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