

# MIRA

RESTAURANT & TERRACE

CLUB HOUSE  
MENU

<b>Insalata verde</b>	<b>Grüner Blattsalat</b>	10.00
<b>Insalata mista</b>	<b>Gemischter Salat</b>	14.00
<b>Insalata ai 3 pomodori</b> Cipolle rosse e basilico	<b>3 Tomaten Salat</b> Rote Zwiebeln und Basilikum	15.00
<b>Burrata di bufala campana</b> Pomodorini, basilico, riduzione di balsamico e pane sardo	<b>Campana Büffel Burrata</b> Cherry Tomaten, Basilikum-reduktion und Sardisches Brot	21.00
<b>Gamberoni con insalata panzanella</b> Guacamole, wakame e ananas ai ferri	<b>Garnelen mit Panzanella-Salat</b> Guacamole, Wakame und gegrillter Ananas	26.00 / 34.00
<b>Caesar's Salad</b> Petto di pollo "CBT", lattuga romana e crispy bacon	<b>Caesar's Salad</b> Poulet Brust "CBT", Römersalat und knusprigen Speck	26.50
<b>Vitello tonnato CBT 60° MIRA</b> Tonno rosso scottato, capperi essiccati, frutti rossi e olio al sedano verde	<b>Vitello tonnato CBT 60° MIRA</b> Gebratener roter Thunfisch, getrocknete Kapern, rote Früchte und grünes Sellerie Öl	29.00 / 35.00
<b>Tartar di manzo (80g / 150g)</b> Nocciole arrostate, Grana Padano e burro del caseificio	<b>Rinds Tartar (80g / 150g)</b> Geröstete Haselnüsse, Grana Padano und Butter aus der Molkerei	28.00 / 34.00

<b>Contadina</b> All'aglio con pomodoro del contadino e basilico fresco	<b>Contadina</b> Mit Knoblauch, Bauerntomate und frischem Basilikum	14.00
<b>Ortolana</b> Con verdure grigliate, ricotta e pinoli	<b>Ortolana</b> Mit gegrilltes Gemüse, Ricotta und Pinienkerne	18.00
<b>Mare e monti</b> Con salmone, avocado e spuma al rafano	<b>Mare e monti</b> Mit Lachs, Avocado und Meerrettich-Mousse	19.00
<b>Bufalina</b> Con prosciutto crudo San Daniele, burrata e rucola	<b>Bufalina</b> Mit San Daniele Rohschinken, Burrata und Rucola	21.00
<b>Gazpacho di anguria</b> Pomodori datterini, feta e sedano verde	<b>Wassermelone Gazpacho</b> Cherry Tomaten, Feta und grünem Sellerie	14.00
<b>Minestrone dello Chef</b> Ragu di verdure e Chorizo	<b>Minestrone dello Chef</b> Gemüse-ragù und Chorizo	16.00


**Pasta fatta in casa / Hausgemachte Pasta**  
**S (90g) – L (140g):**  
**Fusilli, Maccheroncini, Spaghetti alla Chitarra**

Al pesto genovese, grana e pinoli tostati	An Pestosauce mit Grana und gerösteten Pinienkerne	20.00 / 24.00
Al pomodoro e basilico	An Tomatensauce und Basilikum	18.00 / 22.00
All'arrabbiata	An einer scharfen Tomatensauce	19.00 / 23.00
Aglione, olio e peperoncino	An Öl, Knoblauch und Peperoncino	17.00 / 21.00
Alle vongole veraci (300g) "L"	Mit Venusmuscheln (300g) "L"	31.00

**Ravioli**

<b>Ravioli MIRA</b> Ripieni alla parmigiana di melanzane, basilico e burrata	<b>Ravioli MIRA</b> Gefüllt mit Auberginen-Parmigiana, Basilikum und Burrata	26.00
---	---	-------

**Risotto Carnaroli Gran Riserva**

Mantecato al pomodoro, stracciatella di burrata e basilico fresco	Mit Tomaten, Büffel Burrata und frischem Basilikum		26.00
Mantecato ai porcini, rosmarino e Grana Padano	Mit Steinpilzen, Rosmarin und Grana Padano		28.00

<b>Tonno rosso</b> Con caponata di verdure e pesto al basilico	<b>Roter Thunfisch</b> Mit Gemüse-Caponata und Basilikumpesto		37.00
<b>Fritto misto di mare</b>	<b>Fritto Misto aus dem Meer</b>	<b>alPontile</b> <small>RISTORANTE ASCONA</small>	40.00
<b>Galletto</b> Patate novelle, salsa allo scalogno	<b>Stubenküken</b> Frühkartoffeln, Schalottensauce		34.00
<b>Tagliata di manzo</b> Con patate al rosmarino, rucola e parmigiano	<b>Rindfleisch "Tagliata"</b> Mit Rosmarinkartoffeln, Rucola und Parmesan		39.00
<b>Costoletta di vitello MIRA (300g)</b> in crosta di grissini, aroma di limone, rucola, pomodorini e patate novelle	<b>Kalbskotelett MIRA (300g)</b> in Grissini-kruste, mit Zitronengeschmack, Rucola, Cherry Tomaten und Frühkartoffeln		62.00
<b>Beef Burger</b> Formaggio della valle Bedretto, cipolla, cetrioli, iceberg, pomodoro, bacon e patatine fritte	<b>Beef Burger</b> Bedrettokäse, Zwiebeln, Gurken, Iceberg, Tomaten, Speck und Pommes frites	<b>Motta</b> <small>LENZENEHE</small>	29.00
<b>Tarte Flambée Classica</b> Cipolle e pancetta	<b>Tarte Flambée klassisch</b> mit Speck und Zwiebeln		22.00
<b>Tarte Flambée</b> Pomodorini, stracciatella di burrata, basilico liquido e granella di olive taggiasche	<b>Tarte Flambée</b> Cherry Tomaten, Büffel Bürrata, flüssiges Basilikum, Körner-Taggiasca- Oliven		24.00
<b>Bretzel MIRA</b> con le sue salse: alla senape, al basilico, al tonno	<b>Bretzel MIRA</b> mit seine Saucen: Senfsauce, Basilikumsauce, Thunfischsauce		19.00
<b>Crispy Nachos MIRA</b> Ragu di Luganighetta, avocado, pomodoro e formaggio Gruyere	<b>Crispy Nachos MIRA</b> mit Tessiner Wurst Ragu, Avocado, Tomaten und Gruyerekäse		16.00 / 21.00
<b>Croque-Monsieur gratinato</b> Cotto, formaggio Gruyere con Insalatina	<b>Gratinierter Coque-Monsieur</b> Schinken, Gruyere Käse mit Salat		19.00
<b>Club Sandwich MIRA</b> con patatine fritte	<b>Club Sandwich MIRA</b> mit Pommes frites		26.00
<b>Tagliere</b> di affettati e formaggi nostrani	<b>Gemischter Tessinerteller</b> mit Aufschnitt und Käse		32.00
<b>Salametto Nostrano</b>	<b>Tessiner Salami</b>		9.00

<b>Danemark</b> Gelato vaniglia e cioccolato, salsa di cioccolato, panna	<b>Danemark</b> Vanille und Chokoladen eis, Schokoladensauce, Sahne	12.00
<b>Coppa MIRA</b> Variazione di sorbetti, frutta mista con salsa ai frutti rossi e panna	<b>Coppa MIRA</b> Sorbets Variation von gemischtes Früchte mit roter Fruchtsauce und Sahne	13.00
<b>Coppa Apricotine</b> Sorbetto e distillato di albicocca	<b>Coppa Apricotine</b> Sorbet und aprikosenschnaps	16.00
<b>Torta del giorno</b> frutti rossi e panna montata	<b>Tages Kuchen</b> Rote Früchte und Rahm	11.00
<b>Torta "Brullé" di Pane Maggia</b> ed il suo gelato fatto in casa	<b>"Brullé" Kuchen von Maggiabrot</b> und sein Hausgemachtes Eis	13.50
<b>Banana Split</b> cioccolato, vaniglia, mandorle tostate, panna e salsa al caramello	<b>Banana Split</b> Schokolade, Vanille, geröstete Mandeln, Rahm und Karamellsauce	16.00
<b>Tortino al cioccolato con cuore al lampone</b> ed il suo sorbetto	<b>Chokoladentörtchen mit Himbeerkern</b> und Himbeersorbet	18.00
<b>Gelati e sorbetti fatti in casa</b>	<b>Hausgemachte Sorbets und Eis</b>	3.50

### Per iniziare

<b>"Gravlax" Salmone Marinato</b> Liquirizia, barbabietola, guacamole, arancia	<b>Marinierter Lachs</b> Süßholz, Rote Beete, Avocado, Orange	27.00
<b>Finissima di Manzo al Mojito</b> Lime, parmigiano, rhum, datterini	<b>Finissima di Manzo al Mojito</b> Lime, parmigiano, rhum, datterini	31.00

### A seguire

<b>Gnocchi di Farina Bona</b> Cremoso di capra, polverina al caffè, noci pecan	<b>Gnocchi Farina Bona</b> Ziegenkäse, Birnen und Cashewkerne	24.00
<b>"Ravioli del Plin" MIRA</b> Stinco di vitello, spinaci novelli, jus al tartufo, Grana Padano	<b>"Ravioli del Plin" MIRA</b> Kalbshaxe, schwarzer Trüffel, Grana Padano	32.00

### E ancora

<b>Capesante</b> Bisque di crostacei, topinambur, prezzemolo	<b>Capesante</b> Jakobsmuscheln Schalentierbiskuit, Topinambur, Petersilie	46.00
<b>Filetto di manzo</b> Purea di patate, spinaci	<b>Filetto di manzo</b> Purea di patate, spinaci	Ladies cut: 47.00 Gents cut: 54.00 + Foie gras (70g): 14.00

### Dolce

<b>Variazione al cioccolato</b> Guanaja 70%, Caraibe, Terra di Cacao, Ivoire Esotica, Soffiato	<b>Variazione al cioccolato</b> Guanaja 70%, Karibik, Kakaoland, Exotisches Ivoire	22.00
<b>Mousse al limone</b> Yuzu, cocco,, agrumi	<b>Mousse al limone</b> Yuzu, Kokosnuss, Zitrusfrüchte	14.00

## EVENING MENU ABENDMENÜ

Dalle ore 18:30 / Ab 18:30 Uhr

Pollame / Geflügel:	CH, FR
Vitello / Kalb:	CH
Manzo / Rind:	CH, IR, PY
Maiale / Schwein:	CH, ES
Affettati / Aufschnitte:	IT, CH
Salmone / Lachs:	GB
Vongole / Venusmuscheln:	IT
Capesante / Jakobsmuscheln:	USA
Tonno / Thunfisch:	IT, GR
Gamberi / Garnelen:	Pacifico / Atlantico
Seppie e calamari	Pacifico / Atlantico

**PROVENIENZE  
HERKUNFT**