



Ristorante Seven

Willkommen im Ristorante Seven

Die Familie Breuer freut sich Sie im Ristorante Seven begrüßen zu dürfen!

Italienische Küche | Traditionell & Innovativ

Traditionelle Gerichte der italienischen Küche werden hier von unserem sizilianischen Küchenchef Nicola Leanza und seinem Bruder, Sous Chef und Pâtissier Pietro Leanza, modern und kreativ interpretiert.

Zur Philosophie des Ristorante Seven gehört die sorgfältige Auswahl der Zutaten sowie eine Rückkehr zur ehrlichen Kochkunst. Traditionelle Gerichte des „Bel Paese“ werden mit innovativen Zubereitungsarten verbunden.

Mediterrane Vorspeisen, hausgemachte Pasta, Risotto, Fisch und Fleisch sowie unwiderstehliche Desserts gehören zum Angebot des Ristorante Seven. Die Karte bietet passende Gerichte für ein Business-Lunch ebenso wie vielversprechende Kombinationen für ein entspanntes Dinner, oder individuelle Menüs für besondere Anlässe.

„Es hat uns mit grosser Freude und Stolz erfüllt zu erfahren, dass Pietro in die Schweizer Kochnationalmannschaft berufen wurde, und im Team als Pâtissier an der Koch-Olympiade 2019 in Stuttgart teilnehmen wird.“ Familie Breuer

“Bei den Leanza Brüdern“

„Der Blick auf die malerische Seepromenade von Ascona mit ihren pittoresken Häusern bleibt einmalig. Eine Postkarte. Besonders, wenn man auf der Terrasse des ‘Ristorante Seven’ sitzt, dort bereits im Frühling sommerliche Temperaturen genießt.“

Ein erster Blick in die Speisekarte zeigt, dass man sich von der grossen Gourmetküche verabschiedet hat. Was der Qualität und Vielfalt keineswegs geschadet hat und beim Publikum offensichtlich regen Zuspruch findet.

Die Weinkarte, ein Buch für sich, wurde seit unserem letzten Besuch keiner Diätkur unterworfen: Die Auswahl ist bestechend, die Preise sind der Lage angepasst, bewegen sich aber nach wie vor in einem angenehmen Rahmen.

Der Tipp des Chefs de Service bei der Bestellung hat übrigens nicht gefruchtet, nämlich daran zu denken, dass der Bruder von Küchenchef Nicola Leanza, Pietro Leanza, Pâtissier sei, und seine süssen Nachspeisen göttlich.“

Verführung auf Italienisch: Rang I

Bewertung und Zitate: Tessin geht aus – 2018/2019

Ristorante Seven

Benvenuti al Ristorante Seven

La famiglia Breuer è lieta di darvi il benvenuto al Ristorante Seven!

Cucina Italiana | Tradizionale & Innovativo

Ristorante Seven vi incanterà con la sua cucina ispirata ai sapori della tradizione italiana, rivisitata in chiave moderna da parte dei nostri cuochi siciliani, i fratelli Nicola e Pietro Leanza, rispettivamente chef e sous chef di cucina.

La filosofia del Ristorante Seven, nata dall'amore per la materia prima, si caratterizza da un ritorno alla semplicità. Abbinando alle tradizionali ricette del "Bel Paese" le nostre innovative tecniche di lavorazione, gli Chef realizzano piatti genuini, che vi faranno scoprire il gusto contemporaneo del vintage.

Antipasti mediterranei, pasta fresca fatta in casa, risotti all'onda, carne e pesce di provenienza accuratamente selezionata ed un'irresistibile pasticceria sapranno conquistare sia chi sceglie di trascorrere da noi una pausa per un business lunch, che chi sceglie di festeggiare una propria ricorrenza speciale con un menù ideato su misura.

"Ci ha riempiti di grande gioia e orgoglio, la notizia che Pietro è stato scelto come membro della squadra nazionale dei cuochi, in qualità di pasticciere, il quale rappresenterà la Svizzera alle Olimpiadi dei Cuochi 2019 a Stoccarda." Famiglia Breuer

"Dai fratelli Leanza"

"La vista sul pittoresco lungolago di Ascona, con le sue case pittoresche, rimane unica nel suo genere. Una cartolina. Soprattutto se ci si siede sulla terrazza del „Ristorante Seven“, dove si possono godere le temperature estive già in primavera.

Un primo sguardo al menu ci fa capire che è stato abbandonato il concetto della grande cucina gourmet. Ciò non ha però in alcun modo danneggiato la sua qualità e diversità ed è comunque molto apprezzato dal pubblico.

La carta dei vini, un libro a sé, non è stata sottoposta a cure dietetiche dalla nostra ultima visita: La selezione è eccellente, i prezzi rispecchiano la posizione ma sono ancora in una gamma di prezzi ragionevole.

Purtroppo non siamo riusciti a lasciare un po' di spazio per i divini dessert del fratello dello Chef Nicola Leanza, il pâtissier Pietro Leanza"

Seduzione all'Italiana: 1° posto

Valutazione e citazione: Tessin geht aus – 2018/2019

DEGUSTAZIONE

capesante grigliate su purea di piselli e chips di chorizo
jakobsmuscheln auf erbsen-puree mit chorizo chips
pilgrim scallop on green peas puree with chorizo chip

risotto carnaroli, vongole veraci, fiori di zucca, papavero e salsa di spinacino
carnaroli risotto mit venusmuscheln, zucchini-blüten, mohn und spinatsauce
risotto carnaroli with real clams, zucchini flowers, poppyseeds and sauce of spinach

merluzzo skrey, crema di patate e porri, ratatouille, mela
skrey kabeljau, kartoffel-lauch-crème, ratatouille, apfel
skrey codfish, cream of potato and leek, ratatouille, apple

- -oppure- -

vitello ripieno di funghi di stagione, salsa BBQ e patate confit
kalb gefüllt mit saisonalen pilzen, BBQ sauce und konfierten kartoffeln
veal stuffed with seasonal mushrooms, BBQ sauce and confited potatoes

pre-dessert

clafoutis al rabarbaro, crema di limone e gelato al pistacchio
rhabarber clafoutis, zitronen-crème und pistazien-eis-crème
rhubarb clafoutis, cream of lemon and pistachio ice cream

antipasto – risotto – secondo – pre-dessert - dessert: CHF 107
antipasto – secondo – pre-dessert – dessert : CHF 97

ANTIPASTI



sapori dell'orto

aus dem garten
from the garden

19

acciughe del mar cantabrico con burro salato e crostini
sardellen aus dem cantabrischen meer mit salzbutter und crostini
anchovies of the cantabrico sea with salt butter and crisp bread

19

ricciola marinata con asparagi, panna acida e croccante di tapioca
marinierte bernsteinmakrele mit spargel, saurer sahn und knuspriger tapioca
marinated kingfish with asparagus, sour cream and crisp tapioca

31

capesante grigliate su crema di piselli e chips di chorizo
jakobsmuscheln auf erbsencrème mit chorizo chips
pilgrim scallop on cream of green peas with chorizo chip

29

terrina d'anatra, pan brioche al pepe della valle magna, rabarbaro marinato e pistacchio
entenleberterrinen, brioche mit pfeffer aus dem maggiatal, mariniertem rhabarber und pistazien
duck liver terrine, brioche with magna valley pepper, marinated rhubarb and pistachio

35

tartar di manzo, burrata, mimosa d'uovo e pane carasau
rindstartar, burrata, ei und carasau brot
beef tartare with burrata, egg and carasau bread

32

con **tartufo nero**
mit schwarzem trüffel
with black truffle

44

PRIMI PIATTI

-  vellutata di **asparagi verdi**, uovo 65°C e perle di aceto balsamico 18
velouté vom grünen spargel mit 65°C ei und balsamicoessig-perlen
velouté of green asparagus with 65°C egg and pearls of balsamic vinegar
- tagliatelle al nero di seppia** con gamberi di mazara, fonduta di burrata e pistacchi 34
schwarze tagliatelle mit roten mazara krevetten, burrata crème und pistazien
black squid ink tagliatelle with red mazara prawn, burrata fondue and pistachio
-  **fregola sarda** con mirepoix di verdure, funghi e mandorle 24
fregola sarda mit gemüse mirepoix, pilzen und mandeln
fregola sarda with mirepoix vegetables, mushrooms and almonds
- risotto carnaroli**, vongole veraci, fiori di zucca, papavero e salsa di spinacino 28
carnaroli risotto mit venusmuscheln, zucchini Blüten, mohn und spinat sauce
risotto carnaroli with real clams, zucchini flowers, poppyseeds and spinach sauce
- ravioli allo zafferano** ripieno di ossobuco di vitello su crema di topinambur 29
safran-ravioli gefüllt mit kalbs-ossobuco auf topinambur-crème
saffron ravioli stuffed with veal ossobuco on cream of jerusalem artichoke
- spaghetti** alla carbonara scomposta 25
spaghetti alla carbonara in 2 schritten
spaghetti alla carbonara deconstructed


PESCE

merluzzo skrey, crema di patate e porri, ratatouille, mela 44
skrey kabeljau, kartoffel-lauch-crème, ratatouille, apfel
skrey codfish, cream of potato and leek, ratatouille, apple

sogliola, vellutata di crostacei, asparagi e aria al prezzemolo 49
seezunge, krustentier-velouté, spargel und petersilienluft
sole, crustacean velouté, asparagus and parsley air

trota salmonata con crema di tuberi nera e verdure croccanti 40
lachsforelle mit schwarzer knollen-crème und knackigem gemüse
salmon trout with black cream of tuber and crisp vegetables

VEGETARIANO

 **parmigiana** di melanzane 24
auberginen parmigiana > italienischer tomaten-auberginen-auflauf mit mozzarella
eggplant parmigiana > italian style baked aubergine parmigiana with mozzarella cheese

CARNE

cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini 48
milaneser kalbs-kotelette mit rucola und kirschtomaten
milan veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

faraona, pannocchie, senape in grani, purea e chips di pastinaca 39
perlhuhn, mais, senfkörner, pastinaken-puree und -chips
guinea fowl, sweet corn, mustardseeds, parsnip puree and chip

vitello ripieno di funghi di stagione, salsa BBQ e patate confit 56
kalb gefüllt mit saisonalen pilzen, BBQ sauce und konfierten kartoffeln
veal stuffed with seasonal mushrooms, BBQ sauce and confited potatoes

entrecôte wolowina con asparago bianco, spugnole e crema di piselli 52
wolowina entrecôte mit weissem spargel, morcheln und erbsencreme
wolowina entrecôte with white asparagus, morels and cream of green peas

CONTORNI

i nostri secondi piatti vengono serviti guarniti; contorni di stagione su richiesta 6
unsere hauptgerichte sind garniert; saisonale beilagen auf anfrage
our main dishes are garnished; seasonal side dishes upon request

DOLCI

clafoutis al rabarbaro, crema di limone e gelato al pistacchio 16
rhabarber clafoutis, zitronen crème und pistazien-eis crème
rhubarb clafoutis, cream of lemon and pistachio ice cream
>> ben ryé – passito di pantelleria 2015 – sicilia – donnafugata 5cl | 9

sfera al gianduia glassata con gelato allo yogurt, caramello salato e crumble al cioccolato 16
nougat-kugel glasiert mit joghurt-eis crème, salziges karamell und schokoladen-crumble
gianduja sphere glazed with yogurt ice cream, salty caramel and chocolate crumble
>> vin santo – chianti classico 2005 – toscana – félsina 5cl | 10

semifreddo croccante alla mandorla amara, cremoso al caffè 'selezione seven' e salsa calda al baileys 16
bittermandel halbgefrorenes mit crisp, kaffee ,selektion seven'-crème und warme baileys-sauce
crisp bitter almond parfait, cream of coffee 'selection seven' and warm baileys sauce
>> roen – gewürztraminer, vendemmia tardiva 2014 – alto adige – tramin 5cl | 12

caffè gourmand, scelta di caffè con assaggio di dessert 13
dessert-degustation mit einer kaffeespezialität nach wahl
mini dessert variation with choice of coffee specialty
>> grappa quattromani – grappa di merlot – ticino – brivio, delea, tamborini, gialdi 2cl | 11

scelta di **gelati e sorbetti** fatti in casa a pallina 4
auswahl an hausgemachtem eis und sorbet
selection of homemade ice creams and sorbets
>> vigna senza nome – moscato d'asti 2017 – piemonte – braida 10cl | 9

selezione di formaggi, pane alla frutta secca, mostarde e miele 19
käseauswahl, fruchtebrot, fruchte-senf und honig
selection of cheese, fruitcake, fruit mustard and honey
>> sauternes – grand cru classé 2010 – bordeaux – château riewsec 5cl | 13


INFORMAZIONI

ORIGINI

pollame: svizzera / italia / francia
geflügel: schweiz / italien / frankreich
poultry: switzerland / italy / france

vitello: italia / svizzera
kalb: italien / schweiz
veal: italy / switzerland

manzo: irlanda / scozia / polonia / svizzera
rind: irland / schottland / polen / schweiz
beef: ireland / scotland / poland / switzerland

 **vegetariano**
vegetarisch
vegetarian

tutti i prezzi in **CHF, IVA** inclusa
alle preise in CHF, MwSt inclusive
all prices in CHF, VAT included