

Monte Carlo

LIVING / ASCONA



Weekend
Brunch

Ogni Sabato e Domenica
dalle 10.00 alle 14.30





BURNCHE

WEEKEND BRUNCH

Iniziamo in... dolcezza

**Croissant vuoto o ripieno di:
marmellata*, crema di cioccolato*, crema di pistacchio
o miele*** 3.-

Baguette con burro delle alpi + marmellata* o miele* 6.-

**3 pancakes con:
sciropo d'acero, marmellata*, crema alla nocciola
o miele*** 12.-

Tortino monoporzione alle mele 8.-

* Le nostre marmellate, miele e crema di cioccolato sono di provenienza **BIOLOGICA**

Piatti freddi

**Piccola tartare di manzo 70 g con scalogno,
tuorlo pastorizzato, germogli di cipollotto,
frutto del capperone e senape di Dijon** 20.-

**Sashimi di salmone Lostallo marinato agli agrumi
con avocado, crème fraîche, germogli e pane tostato** 20.-

Tagliere di salumi con pane Carasau 24.-

Tagliere di formaggi con composta di frutta e miele BIO 18.-

Uova BIO ticinesi

**2 Uova fritte sunny side up o over easy
con pane tostato integrale** 9.-

2 Uova alla Benedict serviti su treccia ticinese 13.-

Uovo Bollito 3' (coque)/ 6' (barzotto)/ 9' (sodo) 4.-

**Uova strapazzate con un ingrediente a scelta tra:
formaggio, funghi, salsa di pomodoro, cipolla,
prosciutto cotto, bacon.
Ingredienti extra + 2 CHF** 10.-

**Toast integrale con avocado, uova, noci
e pepe della Vallemaggia** 10.-

Supplemento:
• Bacon +5 CHF
• Salmone marinato di Lostallo +6 CHF

Pasta e risotti

Ogni weekend una proposta diversa dalla nostra cucina 22.-

WEEKEND BRUNCH

Mini Brunch

- 1 bevanda calda a scelta
- 1 succo di frutta a scelta
- Yogurt stile greco di latte svizzero BIO con frutta e müsli
- 2 pancakes oppure 1 baguette con sciroppo d'acero o confettura o cioccolato
- Uova strapazzate con bacon

27.5

Burger & Sandwich

Veggy cheeseburger

pane al mais, hamburger vegetale swiss made, salsa tartara, insalata riccia, pomodoro, scamorza affumicata, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte ad aria.

27.-

Burger di maiale

Burger di maiale svizzero cotto a bassa temperatura con pane al mais, scamorza affumicata, pomodoro, insalata croccante e salsa baconnaise. Servito con patatine fritte ad aria.

25.-

Club Sandwich

Insalata riccia, pomodoro, avocado, uovo sodo, pollo svizzero, bacon e maionese. Servito con patatine fritte.

25.-

Salmon Club Sandwich

Toast integrale con salmone di Lostallo marinato agli agrumi, foglie di lattuga, pomodoro, avocado, formaggio alle erbe, cetriolo, maionese.

25.-

Supplemento extra salse +2 CHF

Dolci

Dolci monoporzione della pluri-premiata pasticceria "Sal de Riso"

12.-

Piatto di frutta di stagione

10.-

Gelati, sorbetti, coppe

da 4.-

Frullati e Frappè - 40cl

a scelta tra:

Banana | Cioccolato | Fragola | Frutta di stagione (con latte di soya, di riso e mandorle, senza lattosio +0,50 CHF)

10.-

Smoothies - 25cl

Berry: lampone, fragola, mora con succo di mela

Passion: frutto della passione, ananas, mango con succo di mela

Melon refresher: fragola, melone, mango con succo di mela

Strawberry split: fragola, banana con succo di mela

Big 5: ananas, mango, kiwi, fragola con succo di mela

Tropical colada: banana, cocco, ananas con succo di mela

10.-

Estratti - 25cl

Detox blood: barbabietola, carota, pomodorini, cetrioli, aloe vera

Pineapple detox: ananas, mela, cetrioli, zenzero, aloe vera

Turmeric detox: zenzero, curcuma, mela, kiwi, aloe vera

10.-

WEEKEND BRUNCH

Beginnen wir... auf süße Art und Weise:

Einfache oder mit Marmelade*, Schokoladen-oder Pistaziencreme, Honig gefülltes Croissant	3.-
Baguette mit Alpenbutter und Marmelade* oder Honig	6.-
3 pancakes mit: Ahornsirup, Marmelade*, Haselnusscreme, Honig	12.-
Apfelkuchen	8.-

* Unsere Marmeladen, Honig und Schokoladencreme sind BIO

Kalte Speisen

Kleines Rindertartar 70g mit Schalotten, pasteurisiertem Eigelb, Frühlingzwiebelsprossen, Kapernfrüchten und Dijon-Senf	20.-
Lostallo-Lachs-Sashimi mit Zitrusfrucht-Avocado-Marinade, Crème fraîche, Sprossen und getoastetem Brot	20.-
Salamiplatte mit Carasau-Brot	24.-
Käseplatte mit Obstkompott und Bio-Honig	18.-

BIO-Eier aus dem Tessin

2 Spiegeleier (sunny side up oder over easy) mit geröstetes Vollkornbrot	9.-
2 Eier Benedict serviert auf Tessiner Zopf	13.-
Gekochtes Ei 3' (weich)/ 6' (mittel)/ 9' (hart)	4.-
Rührei mit Zutaten nach Wahl: Käse, Champignons, Tomatensauce, Zwiebeln, Kochschinken Jede zusätzliche Zutat + 2 CHF	10.-
Vollkorn-Toast mit Avocado, Eiern, Nüsse und Vallemaggia Pfeffer	10.-
Extra: <ul style="list-style-type: none">• Speck +5 CHF• marinierter Lostallo-Lachs +6 CHF	

Nudeln und Risotto

Jedes Wochenende bietet unsere Küche ein anderes Angebot	22.-
---	------

WEEKEND BRUNCH

Mini Brunch

- 1 Heißgetränk Ihrer Wahl
- 1 Fruchtsaft Ihrer Wahl
- Joghurt nach griechischer Art mit Schweizer Bio-Milch, Früchten und Müsli
- 2 Pancakes oder 1 Baguette mit Ahornsirup oder Marmelade oder Schokolade
- Rührei mit Speck

27.5

Burger & Sandwich

Veggy cheeseburger

Maisbrot, Schweizer Veggie-Burger, Tartarsauce, Frisée-Salat, Tomate, eräucherter Scamorza-Käse, karamellierte Zwiebel.

Serviert mit Kartoffeln gegart im Airfryer

27.-

Burger di maiale

bei niedriger Temperatur gegart, mit Maisbrot, geräuchertem Scamorza-Käse, Tomate, knackigem Salat und Baconnaisse-Sauce.

Serviert mit Kartoffeln gegart im Airfryer

25.-

Club Sandwich

Gerollter Salat, Tomate, Avocado, gekochtes Ei, Schweizer Poulet, Speck und Mayonnaise.

Serviert mit Chips

25.-

Salmon Club Sandwich

Vollkorntoast mit zitrusmariniertem Lostallo-Lachs, Salatblättern, Tomate, Avocado, Kräuterkäse, Gurke, Mayonnaise

25.-

Extra-Saucen +2 CHF

Süßspeisen

Süßspeisen in Einzelportionen vom preisgekrönten Konditor Sal de Riso

12.-

Obsteller der Saison

10.-

Speiseeis/Sorbets, Becher

ab 4.-

Frucht- oder Milchshakes - 40cl

10.-

Wahl zwischen:

Banane | Schokolade | Erdbeere | Saisonbedingt (mit Soja-, Reis- und Mandelmilch, laktosefrei +0.50 CHF)

Smoothies - 25cl

10.-

Berry: Himbeere, Erdbeere und Brombeere mit Apfelsaft

Passion: Passionsfrucht, Ananas und Mango mit Apfelsaft

Melon refresher: Erdbeere, Melone, Mango mit Apfelsaft

Strawberry split: Erdbeere, Banane mit Apfelsaft

Big 5: Ananas, Mango, Kiwi, Erdbeere mit Apfelsaft

Tropical colada: Banane, Kokosnuss, Ananas mit Apfelsaft

Frucht- und Gemüseextrakte - 25cl

10.-

Detox blood: Rote Bete, Karotten, Kirschtomaten, Gurken und Aloe vera

Pineapple detox: Ananas, Apfel, Gurke, Ingwer und Aloe vera

Turmeric detox: Ingwer, Kurkuma, Apfel, Kiwi und Aloe vera



MonteCarlo

LIVING / ASCONA



@mclivingascona

+41 (0)91 791 00 10

livingascona.ch | montecarlo@livingascona.ch

