



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TRUITE SAUMONÉE

Fenouil – oseille – poivre du Sichuan
Salmon trout – fennel – sorrel – Sichuan pepper
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

Kerner 2023 – Cantina alla Maggia, Ascona

WAGYU TESSINOIS MARINE

Décoction de poivrons fumés – radis – myrte citronnée
Raw marinated Ticino Wagyu – smoked sweet pepper decoction – radish – lemon myrtle

Il Castagneto 2022 – Cantina alla Maggia, Ascona

FERA DU LAC MAJEUR

Laitue – beurre blanc au merlot – petit pois
Lake Maggiore whitefish – lettuce – merlot beurre blanc – pea

Millepetali 2020 – Tenuta Luigina, Stabio

ESSENCE DU FOIN DE MONTAGNE

Raviolo de porc à la bière – chou fermenté – huile aux herbes
Essence of mountain hay – beer pork raviolo – fermented cabbage salad – herb oil

Zaku Miyabi-no-Tomo Junmai Ginjo – Mie, Kansai

POLENTA DE TERRENI ALLA MAGGIA

Œuf de pintade – endive braisée – Belper Knolle
Our polenta – guinea fowl egg – braised endive – Belper Knolle

Giubileo 2021 – Cantina alla Maggia, Ascona

CABRI DU VAL VERZASCA

Poireau braisé – céleri confit – jus au romarin
Kid goat from Verzasca Valley – braised leek – confit celery – rosemary jus

Quartessenza 2019 – Tenuta Luigina, Stabio

POIRE ET GRANOLA

Riz Loto – miel de fleurs du Tessin – citron Yuzu
Pear and granola – Loto rice – Ticino blossom honey – Yuzu lemon

Villa Cristina – Azienda agraria cantonale, Mezzana

Menu

5 plats / 5 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 115*

6 plats / 6 courses CHF 215 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 130*

7 plats / 7 courses CHF 230 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 145*

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service

If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff