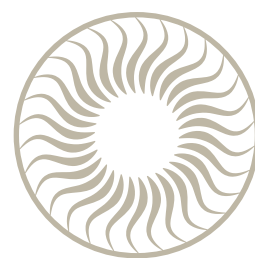


LOCANDA
BARBAROSSA
RISTORANTE



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Antipasti

PRIMAVERA LOCANDA BARBAROSSA	42
Asparagi bianchi – patate di montagna – erbette primaverili	
Locanda Barbarossa Frühling – weisser Spargel – Bergkartoffel – Frühlingskräuter	
TROTA SALMONATA	46
Finocchio – acetosa – pepe Sichuan	
Lachsforelle – Fenchel – Sauerampfer – Sichuan Pfeffer	
WAGYU TICINESE MARINATO	52
Guazzetto di peperoni affumicato – ravanello – mirto limone	
Roh mariniertes Tessiner Wagyu	
Geräucherter Peperoni Sud – Rettich – Zitronenmyrte	
FEGATO D’ANATRA	56
Rabarbaro – sedano – brioche al burro	
Entenleber – Rhabarber – Staudensellerie – Butterbrioche	
ASTICE MARINO	69
Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello	
Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon-Vinaigrette	

Caviale

10 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat	40
10 g Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	
50 g di caviale Castello del Sole Selection	140
50 g Dose Kaviar Castello del Sole Selection	
50 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat	160
50 g Dose Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	
50 g di caviale AKI Prestige Beluga	290
50 g Dose AKI Prestige Beluga Kaviar	
Con condimenti classici e blinis alla Farina Bona	30
Mit klassischen Beilagen und Farina Bona Blinis serviert	

Zuppe

ASPARAGI BIANCHI	38
Uovo croccante di faraona – topinambur – cerfoglio	
Weisser Spargel – knuspriges Perlhuhn Ei – Topinambur – Kerbel	
ESSENZA FIENO DI MONTAGNA	42
Raviolo di maialino alla birra – insalata di cavolo fermentato – olio alle erbette	
Bergheuessenz – Bierschwein-Raviolo – fermentierter Kohlsalat – Kräuteröl	

Primi piatti

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO	38/56
Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche	
Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	
FAGOTTINI ALLA RICOTTA AFFUMICATA	42/58
Portulaca – asparagi selvatici – spugnole appuntite	
Fagottini mit geräucherter Ricotta – Portulak – Wildspargel – Spitzmorchel	
IL NOSTRO RISOTTO LOTO DEI TERRENI ALLA MAGGIA	42/58
Piselli dell’orto – asparagi bianchi – aglio orsino	
Unser Loto Risotto von der Terreni alla Maggia	
Gartenerbse – weisse Spargeln – Bärlauch	

Piatti principali

COREGONE DEL LAGO MAGGIORE	56
Lattuga – beurre blanc al merlot – piselli	
Lago Maggiore Felchen – Kopfsalat – Merlot Beurre Blanc – Erbsen	
ROMBO ATLANTICO	68
Carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante	
Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa	
QUAGLIA TICINESE	64
Polenta rossa dei Terreni alla Maggia – porro – sedano	
Tessiner Wachtel – rote Polenta von der Terreni alla Maggia – Lauch – Sellerie	
FILETTO DI MANZO SVIZZERO	74
Patate di montagna – asparagi bianchi – spugnole appuntite ripiene	
Schweizer Rinderfilet – Bergkartoffel – weisse Spargeln – gefüllte Spitzmorcheln	

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE	85
Spinaci al limone – patate – capperi	
Filetto di sogliola – porro – sedano – beurre blanc allo Champagne	
Atlantik Seezunge in 2 Gängen	
Zitronenspinat – Kartoffeln – Kapern	
Seezungenfilet – Lauch – Sellerie – Champagner Beurre Blanc	
FARAONA TICINESE IN 2 PORTATE	78
Coscia di faraona – peperoni – polenta rossa dei Terreni alla Maggia – maggiorana	
Suprema di faraona – carota primaverile – jus di tartufo – spugnole appuntite	
Tessiner Perlhuhn in 2 Gängen	
Perlhuhnkeule – Peperoni – rote Polenta von der Terreni alla Maggia – Majoran	
Supreme vom Perlhuhn – Frühlingskarotte – Trüffeljus – Spitzmorcheln	

Dolci

PANNA COTTA CAMELLATA	24
Fragole – biscuit di noci – basilico	
Gebrannte Panna Cotta – Erdbeere – Baumnuss-Biskuit – Basilikum	
PERA E GRANOLA	26
Riso Loto – miele di millefiori ticinese – limone Yuzu	
Birne und Granola – Loto Reis – Tessiner Blütenhonig – Yuzu-Limone	
TUTTO CIOCCOLATO	28
Variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru”	
Schokoladenvariation “Selection Felchlin Grand Cru”	

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA	30
Essenza di arancia – frutti di bosco – gelato vaniglia Bourbon	
Orangenessenz – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis	
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl	12
Tempo d’attesa 60 minuti	
60 Minuten Wartezeit	

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI	24/36
Mostarda di fichi – pane alla frutta	
Käseselektion – Feigensenf – Früchtebrot	