



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

rabarbaro – sedano – brioche al burro

Entenleber – Rhabarber – Staudensellerie – Butterbrioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI ALLA RICOTTA AFFUMICATA

portulaca – asparagi selvatici – spugnone appuntite

Fagottini mit geräucherter Ricotta – Portulak – Wildspargel – Spitzmorchel

Arvine Gringe 2021 – Didier Joris, Chamoson

ROMBO ATLANTICO

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante

Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa

Les Cailloutis 2020 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLA DI VITELLO SVIZZERO

patate di montagna – asparagi bianchi – fave

Schweizer Kalbsrücken – Bergkartoffel – weisser Spargel – Favabohnen

Mas La Plana 2015 – Torres, Vilafranca del Penedès

PANNA COTTA CAMELLATA

fragole – biscotto di noci – basilico

Gebrannte Panna Cotta – Erdbeere – Baumnuss Biskuit – Basilikum

Don Px 2015 – Toro Albalá, Aguilar de la Frontera

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 95

5 portate / 5 Gänge CHF 220 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 115

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio

Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal