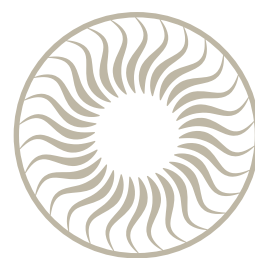


LOCANDA  
BARBAROSSA  
RISTORANTE



CASTELLO<sub>DEL</sub>SOLE  
ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## Antipasti

<b>PRIMAVERA LOCANDA BARBAROSSA</b> Asparagi bianchi – patate di montagna – crescione dell'orto Locanda Barbarossa Frühling – weisser Spargel – Bergkartoffel – Gartenkresse	42
<b>TROTA DI LAGO</b> Ravanello – aglio orsino – mirto limone Seeforelle – Rettich – Bärlauch – Zitronenmyrte	46
<b>WAGYU TICINESE MARINATO</b> Emulsione di carciofi – pepe Sichuan – Farina Bona Rohmariniertes Tessiner Wagyu – Artischockensud – Sichuan Pfeffer – Farina Bona	52
<b>FEGATO D'ANATRA</b> Lonicera – sedano – brioche al burro Entenleber – Heckenkirsche – Sellerie – Butterbrioche	56
<b>ASTICE MARINO</b> Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro e dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-und Estragon-Vinaigrette	58/78

## Caviale

10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat	40
50 g di caviale Castello del Sole Selection 50 g Dose Kaviar Castello del Sole Selection	160
Con condimenti classici e blinis alla Farina Bona Mit klassischen Beilagen und Farina Bona Blinis serviert	30

## Zuppe

<b>ASPARAGI BIANCHI</b> Salmerino – crostini – crema di cerfoglio Weisser Spargel – Seesaibling – Croutons – Kerbelcreme	38
<b>ESSENZA D'AGNELLO DI MONTAGNA</b> Citronella – raviolo d'agnello – cipolla confit Essenz vom Berglamm – Zitronengras – Lamm Raviolo – Zwiebelconfit	42

## Primi piatti

<b>RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO</b> Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
<b>FAGOTTINI ALLA RICOTTA E SPINACI</b> Limone salato – aglio orsino – piselli Spinat-Ricotta Fagottini – Salzzitrone – Bärlauch – Erbsen	42/58
<b>IL NOSTRO RISOTTO LOTO</b> Spugnole – semi di fagioli – asparagi verdi Unser Loto Risotto – Spitzmorcheln – Bohnenkerne – grüner Spargel	42/58

## Piatti principali

<b>BRANZINO MEDITERRANEO</b> Melanzana affumicata – peperoni – quinoa bianca Mittelmeer Wolfsbarsch – geräucherte Aubergine – Peperoni – weisses Quinoa	64
<b>ASTICE MARINO E CURRY KASHMIR</b> Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Kashmir Curry – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	78
<b>FARAONA TICINESE</b> Spugnole – patate di montagna – erba cipollina Tessiner Perlhuhn – Spitzmorcheln – Bergkartoffel – Schnittlauch	64
<b>FILETTO DI MANZO SVIZZERO</b> Carciofi – cipolla – polenta dei Terreni alla Maggia Schweizer Rinderfilet – Artischocken – Zwiebel – Polenta von der Terreni alla Maggia	74

## Specialità per 2 persone

<b>SOGLIOLA ATLANTICA</b> Spinaci al limone – beurre blanc – patate – capperi Atlantik Seezunge – Zitronenspinat – Beurre blanc – Kartoffeln – Kapern	85
<b>SELLA D'AGNELLO SVIZZERO</b> Carciofi – peperoni – polenta dei Terreni alla Maggia Schweizer Berglammrücken Artischocken – Peperoni – Polenta von der Terreni alla Maggia	78

## Dolci

<b>RABBARO E FRAGOLE</b> Yogurt ticinese – pinoli – sorbetto al Mara des Bois Rhabarber und Erdbeere – Tessiner Jogurt – Pinienkerne – Mara des Bois Sorbet	24
<b>IL NOSTRO LIMONE YUZU</b> Opus Blanc – noce – gelato al latte affumicato Unsere Yuzu Zitrone – Opus Blanc – Baumnuss – geräuchertes Milcheis	26
<b>TUTTO CIOCCOLATO</b> Variazione di “Cacao Selection Felchlin” Variation von der “Cacao Selection Felchlin”	28

## Specialità per 2 persone

<b>SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA</b> Grand Marnier – frutti di bosco – gelato alla vaniglia Bourbon Grand Marnier – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis <i>Tempo d'attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	30
---	----

## Formaggi

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

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.