

## Antipasti

PRIMAVERA LOCANDA BARBAROSSA Asparagi – patate – uovo ticinese onsen – cerfoglio Locanda Barbarossa Frühling – Spargel – Kartoffel – Tessiner Onsen Ei – Kerbel	38
TROTA DI LAGO Erba cipollina – rapa – limone yuzu Seeforelle – Schnittlauch – Rettich – Yuzu Zitrone	42
VITELLO TICINESE MARINATO Stracciatella – olive Taggiasche – pepe Sichuan Rohmariniertes Tessiner Kalb – Stracciatella – Taggiasca Oliven – Sichuan Pfeffer	44
FEGATO D'ANATRA Mela – uva – brioche alle noci Entenleber – Apfel – Sellerie – Baumnuss Brioche	48
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro e dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten und Estragon Vinaigrette	54/78

## Supplemento di caviale

10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat	40
10 g di caviale Imperial 10 g Imperial Kaviar	50

## Zuppe

ASPARAGI BIANCHI Quaglia ticinese – spugnole – pasta sfoglia Weisser Spargel – Tessiner Wachtel – Spitzmorchel – Blätterteigkonfekt	36
ZUPPA DI PESCE Crostacei – molluschi – seppia Felsenfischsuppe – Krustentier – Muscheln – Sepia	48

## Primi piatti

IL NOSTRO RISOTTO LOTO E ZAFFERANO Formaggio fresco di capra della Valle Verzasca – finocchio selvatico – agrumi Unser Loto Risotto und Safran – Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – wilder Fenchel – Zitrusfrüchte	34/48
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/54
FAGOTTINI DI RICOTTA Asparagi – spugnole – erbette primaverili Ricotta Fagottini – Spargel – Spitzmorcheln – Frühlingskräuter	42/58

## Piatti principali

BRANZINO MEDITERRANEO Carciofi – zucchine – olive Taggiasche Mittelmeer Wolfsbarsch – Artischocke – Zucchini – Taggiasca Oliven	64
ASTICE MARINO E CURRY KASHMIR Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Kashmir Curry – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	78
FARAONA TICINESE Spugnole – aglio orsino – polenta Terreni alla Maggia Tessiner Perlhuhn – Spitzmorcheln – Bärlauch – Polenta Terreni alla Maggia	62
AGNELLO SVIZZERO DI MONTAGNA Peperoni appuntiti – melanzane – patate Schweizer Berglamm – Spitzpeperoni – Aubergine – Kartoffeln	68

## Specialità per 2 persone

DUETTO DI FARAONA E QUAGLIA Pasta sfoglia – scalogno al merlot – carote Perlhuhn und Wachtel im Duett – Blätterteig – Merlot Schalotten – Karotten	75
SOGLIOLA ATLANTICA Spinaci al limone – beurre blanc – patate – capperi Atlantik Seezunge – Zironenspinat – Beurre blanc – Kartoffel – Kapern	78

## Dolci

IL NOSTRO LIMONE YUZU Yoghurt ticinese – gin Delta Spirits – Verbena Unsere Yuzu Zitrone – Tessiner Joghurt – Delta Spirits Gin – Eisenkraut	24
RABARBARO E FRAGOLE Farina bona – basilico limone – olio di oliva Rhabarber und Erdbeere – Farina Bona – Zitronenbasilikum – Olivenöl	26
TUTTO CIOCCOLATO Variazione di cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Kakao Variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

## Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA 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

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