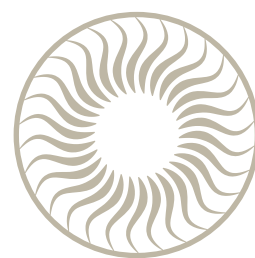


LOCANDA
BARBAROSSA
RISTORANTE



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Entrees

AUTOMNE LOCANDA BARBAROSSA Variation de betteraves – vinaigrette au babeurre – fenouil sauvage Autumn Locanda Barbarossa Beetroot variation – buttermilk vinaigrette – wild fennel	38
TRUITE DU LAC MAJEUR Vinaigrette au poivron vert – huile de feuille de figuier – oignon rouge Trout from Lake Maggiore Green bell pepper vinaigrette – fig leaf oil – red onion	46
FILET DE BŒUF LIMOUSINE TESSINOIS Radicchio trévisan – noix noire – baies de goji Ticino Limousine beef fillet – chicory trevigiano – black walnut – goji berries	52
FOIE GRAS DE CANARD Sorbet au céleri – poire au merlot – brioche au beurre Duck liver – celery sorbet – merlot pear – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	69
Caviar	
10 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 10 g Suisse Oona Osietra Carat caviar	40
50 g de caviar Castello del Sole Selection 50 g caviar of Castello del Sole Selection	140
50 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 50 g of Suisse Oona Osietra Carat caviar	160
50 g de caviar AKI Prestige Beluga 50 g of AKI Prestige Beluga caviar	290
Avec des plats d’accompagnement classiques et des Farina Bona blinis With classic garnishes and Farina Bona blinis	30

Soupes

SOUPE DE CAROTTES Chanterelles – marrons – persil Carrot soup – chanterelles – chestnuts – parsley	36
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	42

Premiers chauds

FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE Panais – jaune d’œuf de pintade tessinoise – feuilles de choux de Bruxelles marinées Fagottini with fior di latte ricotta Parsnip – Ticino guinea fowl egg yolk – marinated Brussels sprout leaves	42/58
RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – mushroom cream – brown butter – wild herbs	38/56
NOTRE RISOTTO LOTO AU COURGE Fromage de chèvre frais – amandes – sauge Our Loto risotto with pumpkin – fresh goat cheese – almonds – sage	42/58

Plats principaux

SANDRE DU LAC MAJEUR Courgettes – salsa verde – pancetta tessinoise Pikeperch from Lake Maggiore – courgette – salsa verde – Ticino pancetta	62
TURBOT ATLANTIQUE Petits artichauts – fumet de tomate et safran – quinoa croquant Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	74
PIGEON ROYAL FRANÇAIS Chou-fleur coloré – chanterelles – figue au porto French king pigeon – colourful cauliflower – chanterelles – port wine fig	68
DUO DE VEAU SUISSE Cèpes – topinambours – noisettes du Piémont Duo of Swiss veal Boletus – Jerusalem artichokes – Piemont hazelnuts	72

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE EN 2 SERVICES Épinards au citron – beurre noisette – pomme de terre – câpres Filet de sole – poireau – céleri – beurre blanc aux Champagne Atlantic sole in 2 courses Lemon spinach – brown butter – potato – capers Sole fillet – leek – celery – Champagne beurre blanc	85
PINTADE DU TESSIN EN 2 PLATS Gigot de pintade – poivron – polenta rouge de Terreni alla Maggia – marjolaine Suprême de pintade – carotte – jus de truffe du Périgord – chanterelles Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet pepper – red polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – carrot – Périgord truffle jus – chanterelles	85

Entremets

CREME ALPINE CARAMÉLISÉE Prune – balsamico traditionnel – huile de citronnelle Caramelised alpine cream – plum – traditional balsamic vinegar – lemongrass oil	24
FIGUE DE NOTRE JARDIN Pâte feuilletée – amandes – café Fig from our garden – puff pastry – almonds – coffee	26
TOUT CHOCOLAT Variation de chocolat “Selection Felchlin Grand Cru” Chocolate variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Grand Marnier – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Grand Marnier – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl <i>Temps d’attente 60 minutes</i> <i>Waiting time 60 minutes</i>	30
	12

Fromage

SELECTION DE FROMAGES Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	24/36
---	-------