

**LOCANDA
BARBAROSSA**
RISTORANTE



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Entrees

PRINTEMPS LA LOCANDA BARBAROSSA Asperges blanches – pomme de terre de montagne – herbes printanières Locanda Barbarossa spring – white asparagus – mountain potato – spring herbs	42
TRUITE SAUMONÉE Fenouil – oseille – poivre du Sichuan Salmon trout – fennel – sorrel – Sichuan pepper	46
WAGYU TESSINOIS MARINE Décoction de poivrons fumés – radis – myrte citronnée Raw marinated Ticino Wagyu Smoked sweet pepper decoction – radish – lemon myrtle	52
FOIE GRAS DE CANARD Rhubarbe – céleri – brioche au beurre Duck liver – rhubarb – celery – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbette 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

ASPERGES BLANCHES Œuf croquante de pintade – topinambour – cerfeuil White asparagus – crispy egg of guinea fowl – Jerusalem artichoke – chervil	38
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

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – cream of mushroom – brown butter – wild herbs	38/56
FAGOTTINI DE RICOTTA FUMÉE Pourpier – asperges sauvages – morilles pointues Fagottini of smoked ricotta – purslane – wild asparagus – pointed morel	42/58
NOTRE LOTO RISOTTO DE TERRENI ALLA MAGGIA Pois du jardin – asperges blanches – ail des ours Our Loto risotto from Terreni alla Maggia Garden pea – white asparagus – wild garlic	42/58

Plats principaux

FERA DU LAC MAJEUR Laitue – beurre blanc au merlot – petit pois Lake Maggiore whitefish – lettuce – merlot beurre blanc – peas	56
TURBOT ATLANTIQUE Petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	68
CAILLE TESSINOISE Polenta rouge de Terreni alla Maggia – poireau – ciboulette Ticino quail – red polenta from Terreni alla Maggia – leek – celery	64
FILET DE BŒUF SUISSE Pomme de terre de montagne – asperges blanches – morilles pointues farcies Swiss fillet of beef – mountain potato – white asparagus – stuffed morel	74

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE EN 2 SERVICES Épinards au citron – pommes de terre – câpres Filet de sole – poireau – céleri – Champagne beurre blanc Atlantic sole in 2 courses Lemon spinach – potatoes – capers Sole fillet – leek – celery – Champagne beurre blanc	85
PINTADE DU TESSIN EN 2 PLATS Gigot de pintade – poivrons – polenta rouge de Terreni alla Maggia – marjolaine Suprême de pintade – carotte printanière – jus de truffe – morilles pointues Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet peppers – red polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – spring carrot – truffle jus – pointed morels	78

Entremets

PANNA COTTA CARAMÉLISÉE Fraise – biscuit aux noix – basilic Caramelised panna cotta – strawberry – walnut biscuit – basil	24
POIRE ET GRANOLA Riz Loto – miel de fleurs du Tessin – citron Yuzu Pear and granola – Loto rice – Ticino blossom honey – Yuzu lemon	26
TOUT CHOCOLAT Variation de chocolat “Selection Felchlin Grand Cru” Chocolate variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Essence d’orange – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Orange essence – 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
--	-------