

Antipasti

ESTATE LOCANDA BARBAROSSA Varietà di carote – tartufo Périgord – nocciola piemontese Locanda Babarossa Sommer Karotte in Vielfalt – Périgord Trüffel – Piemonteser Haselnüsse	42
SALMERINO DEL LAGO Cavolo rapa – vinaigrette al peperone giallo – fiore di sambuco Seesaibling – Kohlrabi – gelbe Peperoni-Vinaigrette – Holunderblüte	46
AGNELLO DI MONTAGNA MARINATO Cetriolo – aglio nero – mirto-limone Mariniertes Berglamm – Gurke – schwarzer Knoblauch – Zitronenmyrte	52
FEGATO D’ANATRA Sorbetto al sedano – mela verde – brioche al burro Entenleber – Selleriesorbet – grüner Apfel – Butterbrioche	56
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon-Vinaigrette	69

Caviale

10 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat 10 g Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	40
50 g di caviale Castello del Sole Selection 50 g Dose Kaviar Castello del Sole Selection	140
50 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat 50 g Dose Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	160
50 g di caviale AKI Prestige Beluga 50 g Dose AKI Prestige Beluga Kaviar	290
Con condimenti classici e blinis alla Farina Bona Mit klassischen Beilagen und Farina Bona Blinis serviert	30

Zuppe

ZUPPA FARAONA DAL PIANO DI MAGADINO Gallinacci – pecorino – albicocca Schaumsuppe vom Magadino Perhuhn – Pfifferlinge – Pecorino – Aprikose	42
ESSENZA FREDDA DI POMODORO Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – focaccia alle olive Kalte Tomatenessenz Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – Basilikum – Oliven Focaccia	38

Primi piatti

FAGOTTINI ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD Portulaca selvatica – topinambur – aceto balsamico tradizionale Ricotta Fagottini und Périgord Trüffel Wilder Portulak – Topinambur – Balsamico Tradizionale	42/58
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
IL NOSTRO RISOTTO LOTO DEI TERRENI ALLA MAGGIA Melanzana – pomodoro datterino giallo – menta Unser Loto Risotto von der Terreni alla Maggia Aubergine – gelbe Datteltomate – Pfefferminze	38/56

Piatti principali

LUCIOPERCA DEL LAGO MAGGIORE Zucchine – salsa verde – pancetta ticinese Zander vom Lago Maggiore – Zucchini – Salsa Verde – Tessiner Pancetta	62
ROMBO ATLANTICO Carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa	74
PICCIONE REALE FRANCESE Cavolfiore colorato – noci nere – gelsi Französische Königstaube – bunter Blumenkohl – schwarze Baumnuss – Maulbeere	68
DUETTO DI VITELLO SVIZZERO Patate di montagna – sedano – jus ai pinoli Duett vom Schweizer Kalb – Bergkartoffel – Staudensellerie – Pinienkernjus	72

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE Spinaci al limone – burro imbrunito – patate – capperi Filetto di sogliola – porro – sedano – beurre blanc allo Champagne Atlantik Seezunge in 2 Gängen Zitronenspinat – Nussbutter – Kartoffel – Kapern Seezungenfilet – Lauch – Sellerie – Champagner Beurre Blanc	85
FARAONA TICINESE IN 2 PORTATE Coscia di faraona – peperoni – polenta rossa dei Terreni alla Maggia – maggiorana Suprema di faraona – carota a mazzetto – jus di tartufo Périgord – gallinacci Tessiner Perlhuhn in 2 Gängen Perlhuhnkeule – Peperoni – rote Polenta von der Terreni alla Maggia – Majoran Supreme vom Perlhuhn – Bundkarotte – Périgord Trüffeljus – Pfifferlinge	85

Dolci

CILIEGIA DURACINA Crema alpina – essenza di fiori – acetosella Herzkirsche – Alprahm – Blütenessenz – Sauerklee	26
BACCHE DEL NOSTRO ORTO Yogurt ticinese – lavanda – sorbetto di ribes e more Beeren aus unserem Garten Tessiner Joghurt – Lavendel – Sorbet von Johannisbeeren und Brombeeren	26
TUTTO CIOCCOLATO Variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru” Schokoladenvariation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Essenza di arancia – frutti di bosco – gelato vaniglia Bourbon Orangenessenz – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl	30
<i>Tempo d’attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	12

Formaggi

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