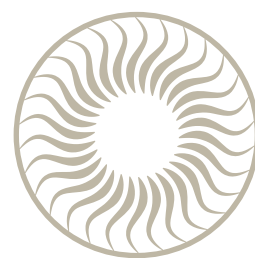


LOCANDA
BARBAROSSA
RISTORANTE



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Antipasti

AUTUNNO LOCANDA BARBAROSSA Variazione di barbabietola – vinaigrette al latticello – finocchio selvatico Herbst Locanda Barbarossa Variation von der Rande – Buttermilch-Vinaigrette – wilder Fenchel	38
TROTA DEL LAGO MAGGIORE Vinaigrette al peperone verde – olio di foglie di fico – cipolla rossa Forelle aus dem Lago Maggiore Grüne Peperoni-Vinaigrette – Feigenblattöl – rote Zwiebel	46
FILETTO DI MANZO LIMOUSIN TICINESE Radicchio Trevigiano – noci nere – bacche di goji Tessiner Limousine-Rinderfilet Radicchio Trevisano – schwarze Baumnuss – Gojibeeren	52
FEGATO D’ANATRA Sorbetto al sedano – pera al merlot – brioche al burro Entenleber – Selleriesorbet – Merlotbirne – Butterbrioche	56
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro e dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten und 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 DI CAROTE Gallinacci – marroni – prezzemolo Schaumsüppchen von der Karotte – Pfifferlinge – Maroni – Petersilie	36
ESSENZA FIENO DI MONTAGNA Raviolo di maialino alla birra – insalata di cavolo fermentato – olio alle erbette Bergheuessenz – Bierschwein Raviolo – fermentierter Kohlsalat – Kräuteröl	42

Primi piatti

FAGOTTINI ALLA RICOTTA FIOR DI LATTE Pastinaca – tuorlo d’uovo di faraona ticinese – foglie di cavoletti di Bruxelles marinate Fior di Latte Ricotta Fagottini Pastinake – Tessiner Perlhuhneigelb – marinierte Rosenkohlblätter	42/58
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro nocciola – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
IL NOSTRO RISOTTO LOTO CON ZUCCA Caprino fresco – mandorle – salvia Unser Loto Risotto mit Kürbis – Ziegenfrischkäse – Mandel – Salbei	42/58

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 – gallinacci – fico al porto Französische Königstaube – bunter Blumenkohl – Pfifferlinge – Portwein Feige	68
DUETTO DI VITELLO SVIZZERO Porcini – topinambur – nocciole piemontesi Duett vom Schweizer Kalb – Steinpilze – Topinambur – Piemonteser Haselnüsse	72

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE Spinaci al limone – burro nocciola – 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 – 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

CREMA ALPINA CAMELLATA Prugna – aceto balsamico tradizionale – olio di citronella Karamellisierter Alprahm – Balsamico Tradizionale – Pflaume – Zitronengrasöl	24
FICHI DEL NOSTRO ORTO Pasta sfoglia – mandorle – caffè Feige aus unserem Garten – Blätterteig – Mandel – Kaffee	26
TUTTO CIOCCOLATO Variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru” Schokoladenvariation “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 Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl <i>Tempo d’attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	30
	12

Formaggi

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