

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TROTA DI LAGO

Ravanello – aglio orsino – mirto limone
Seeforelle – Rettich – Bärlauch – Zitronenmyrte
con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40
Kerner 2022 – Cantina alla Maggia, Ascona

WAGYU TICINESE MARINATO

Emulsione di carciofi – pepe Sichuan – Farina Bona
Rohmariniertes Tessiner Wagyu – Artischockensud – Sichuan Pfeffer – Farina Bona
Ricordi 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona

UOVO ONSEN DI FARAONA TICINESE

Cuore di lattuga – semi di fagioli – spuma di patate
Perlhuhn Onsen Ei – junge Salatherzen – Bohnenkerne – Kartoffelschaum
Giubileo 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona

ESSENZA D'AGNELLO DI MONTAGNA

Citronella – raviolo d'agnello – cipolla confit
Essenz vom Berglamm – Zitronengras – Lamm Raviolo – Zwiebelconfit
Dewazakura, Blüte des Nordens – Tohoku, Yamagata

IL NOSTRO RISOTTO LOTO

Asparagi verdi selvatici – piselli – erbette dell'orto
Unser Loto Risotto – wilder grüner Spargel – Erbsen – Gartenkräuter
Castello del Sole 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona

AGNELLO DI MONTAGNA SVIZZERO

Cipolla brasata al merlot – polenta dei Terreni alla Maggia – jus al rosmarino
Schweizer Berglamm – geschmorte Merlot-Zwiebeln –
Polenta von Terreni alla Maggia – Rosmarinjus
Querceto 2019 – Cantina alla Maggia, Ascona

IL NOSTRO LIMONE YUZU

Opus Blanc – noce – gelato al latte affumicato
Unsere Yuzu Zitrone – Opus Blanc – Baumnuss – geräuchertes Milcheis
Beerenauslese Cuvée 2019 – Alois Kracher, Illmitz

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 100
6 portate / 6 Gänge CHF 215 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 115
7 portate / 7 Gänge CHF 230 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 130

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal