



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

sorbet à la pomme et céleri – noisette du Piémont – brioche au beurre
Duck liver – apple and celery sorbet – Piedmont hazelnut – butter brioche

FAGOTTINI À LA RICOTTA FUMÉE

légumes de printemps – poivre au citron – ciboulette
Fagottini of smoked ricotta – spring vegetables – lemon pepper – chives

TURBOT ATLANTIQUE ET CAVIAR OONA

petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant
Atlantic turbot and Oona caviar – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

SELLE DE VEAU SUISSE

asperges blanches – morilles pointues glacées – pommes de terre de montagne
Swiss veal saddle – white asparagus – glazed morels – mountain potatoes

RHUBARBE ET FRAISE

yaourt tessinois – meringue – basilic
Rhubarb and strawberry – Ticino yoghurt – meringue – basil

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195
5 plats / 5 courses CHF 220

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

*If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff
En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service*