



CASTELLO<sub>DEL</sub>SOLE  
ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## DEGUSTAZIONE

### FEGATO D'ANATRA

sorbetto di mela verde e sedano – nocciola piemontese – brioche al burro  
Entenleber – Apfel-Sellerie Sorbet – Piemonteser Haselnuss – Butterbrioche

---

### FAGOTTINI ALLA RICOTTA AFFUMICATA

verdure primaverili – pepe al limone – erba cipollina  
Fagottini mit geräucherter Ricotta  
grünes Frühlingsgemüse – Limonenpfeffer – Schnittlauch

---

### ROMBO ATLANTICO E CAVIALE OONA

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante  
Atlantik Steinbutt und Oona Kaviar  
kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa  
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40  
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

---

### SELLA DI VITELLO SVIZZERO

asparagi bianchi – spugnole appuntite glassate – patate di montagna  
Schweizer Kalbsrücken – weisser Spargel – glasierte Spitzmorcheln – Bergkartoffel

---

### RABARBARO E FRAGOLA

yogurt ticinese – meringa – basilico  
Rhabarber und Erdbeere – Tessiner Joghurt – Meringue – Basilikum

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195

5 portate / 5 Gänge CHF 220

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