



CASTELLO_{DEL}SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

sorbetto di pere brasate – fico – brioche al burro

Entenleber – Schmorbirnen-Sorbet – Feige – Butterbrioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

SFOGLIA RIPIENA ALLA RICOTTA E MELANZANE

spuma di parmigiano – pinoli – olio di rucola

Sfoglia Ripiena mit Ricotta und Melanzane – Parmesanschaum – Pinienkerne – Rucolaöl

Roda I Blanco 2020 – Bodegas Roda, Haro

ROMBO ATLANTICO

carciofo – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante

Atlantik Steinbutt – 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

Les Cailloutis 2023 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLA DI CERVO

pastinaca – albicocca secca – nocciola piemontese

Rücken vom Hirschkalb – Pastinake – Dörraprikose – Piemonteser Haselnuss

Porphyriserva 2020 – Terlan-Kellerei, Terlan

PRUGNA E CAFFÈ

panna cotta – gelato al caramello salato – meringa alla lavanda

Zwetschge und Kaffee – Panna Cotta – Salzkaramellglace – Lavendelmeringue

Pian dei Sogni 2020 – Forteto della Luja, Loazzolo

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 95

5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 115

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