



CASTELLO DEL 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  
*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

### FAGOTTINI ALLA RICOTTA AFFUMICATA

verdure primaverili – pepe al limone – erba cipollina  
Fagottini mit geräucherter Ricotta  
Grünes Frühlingsgemüse – Limonenpfeffer – Schnittlauch  
*Pur Sang 2017, Domaine Didier Dagueneau, Saint-Andelain*

---

### ROMBO ATLANTICO

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante  
Atlantik Steinbutt  
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  
*Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod*

---

### SELLA DI VITELLO SVIZZERO

asparagi bianchi – spugnole appuntite glassate – patate di montagna  
Schweizer Kalbsrücken – weisser Spargel – glasierte Spitzmorcheln – Bergkartoffel  
*Clos d'Agon Selección Especial 2018 - Clos d'Agon, Calonge*

---

### RABARBARO E FRAGOLA

yogurt ticinese – meringa – basilico  
Rhabarber und Erdbeere – Tessiner Joghurt – Meringue – Basilikum  
*Beerenauslese Cuvée 2021 - Alois Kracher, Illmitz*

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 110*  
5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *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