



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## SAPORI DEL NOSTRO ORTO

### COREGONE DEL LAGO MAGGIORE

finocchio fermentato – crema agli agrumi – aglio orsino  
Felchen aus dem Lago Maggiore – fermentierter Fenchel – Zitruscreme – Bärlauch  
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40  
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40  
*Kerner 2024 – Cantina alla Maggia, Ascona*

### BLACK ANGUS TICINESE MARINATO

ravanello colorato – gel di rosa canina – fiori di sambuco marinato  
Roh mariniertes Tessiner Black Angus  
bunter Rettich – Hagebuttengel – eingelegte Holunderblüten  
*Il Castagneto 2023 – Cantina alla Maggia, Ascona*

### GNOCCHETTI DI RISO LOTO

cassoulet di piselli e fagioli – pancetta ticinese – zincarlin  
Loto Reis Gnocchetti – Cassoulet von Erbse und Bohne – Tessiner Pancetta – Zincarlin  
*Millepetali 2022 – Tenuta Luigina, Stabio*

### ESSENZA FIENO DI MONTAGNA

tortellini di maialino alla birra – insalata di cavolo fermentato – olio alle erbette  
Bergheuessenz – Bierschwein-Tortellini – fermentierter Kohlsalat – Kräuteröl  
*Taka Grand Cru Akaiwa Omachi Junmai Daiginjo 2019 – Okayama*

### LUCIOPERCA DEL LAGO

cetrioli brasati – beurre blanc al merlot – lattuga romana  
Zander aus dem See – Schmorgurken – Merlot Beurre Blanc – Römersalat  
*Castello del Sole 2021 – Cantina alla Maggia, Ascona*

### CAPRETTO DELLA VALLE VERZASCA

nostra polenta rossa – cipollotto – formaggio di capretto marinato  
Gitzi aus dem Verzasca Tal – unsere rote Polenta – Frühlingslauch – marinierter Gitzikäse  
*Ascona Riserva 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona*

### MIRTILLI SELVATICI E NOCI

il nostro Nocino – gelato al legno di noce – acetosa  
Wilde Blaubeeren und Baumnuss – unser Nocino – Nussholz-Glace – Sauerklee  
*Kodakara Nanko Umeshu – Yamagata*

### Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 115  
6 portate / 6 Gänge CHF 215 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 135  
7 portate / 7 Gänge CHF 230 - *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 145

**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 Intoleranzen informieren Sie bitte unser Servicepersonal