

**LOCANDA
BARBAROSSA**
RISTORANTE



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Entrees

PRINTEMPS LA LOCANDA BARBAROSSA Asperges blanches – pomme de terre de montagne – cresson de jardin Locanda Barbarossa spring – white asparagus – mountain potato – garden cress	42
TRUITE DU LAC Radis – ail des ours – myrte citronné Trout from the lake – radish – wild garlic – lemon myrtle	46
WAGYU TESSINOIS MARINE Emulsion d’artichaut – poivre de Sichuan – farina bona Marinated Ticino veal – artichoke emulsion – Sichuan pepper – farina bona	52
FOIE GRAS DE CANARD Chèvrefeuille – céleri – brioche au beurre Duck liver – honeysuckle – celery – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate à l’estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato vinaigrette with tarragon	58/78

Caviar

10 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 10 g Swiss Oona Osietra Carat caviar	40
50 g de caviar Castello del Sole Selection 50 g caviar of Castello del Sole Selection	160
Avec des plats d’accompagnement classiques et des Farina Bona blinis With classic garnishes and Farina Bona blinis	30

Soupes

ASPERGES BLANCHES Omble chevalier – croûtons – crème de cerfeuil White asparagus – arctic char – croutons – chervil cream	38
ESSENCE D’AGNEAU DE MONTAGNE Citronnelle – raviolo d’agneau – oignon confit Essence of mountain lamb – lemon grass – lamb raviolo – confit onion	42

Premiers chauds

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – cream of mushroom – brown butter – wild herbs	38/56
FAGOTTINI DE RICOTTA ET EPINARDS Citron salé – ail des ours – petits pois Spinach and ricotta fagottini – salted lemon – wild garlic – green peas	42/58
NOTRE RISOTTO LOTO Morilles – graines de haricots – asperges vertes Our Loto risotto – morels – bean seeds – green asparagus	42/58

Plats principaux

LOUP DE MER MEDITERRANEEN Aubergine fumée – poivrons – quinoa blanc Mediterranean sea bass – smoked aubergine – peppers – white quinoa	64
HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	78
PINTADE TESSINOISE Morilles – pomme de terre de montagne – ciboulette Ticino guinea fowl – morels – mountain potato – chives	64
FILET DE BŒUF SUISSE Artichaut – oignon – polenta de Terreni alla Maggia Swiss fillet of beef – artichoke – onion – polenta from Terreni alla Maggia	74

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE Epinards au citron – beurre blanc – pommes de terre – câpres Atlantic sole – lemon spinach – beurre blanc – potatoes – capers	85
SELLE D’AGNEAU DE MONTAGNE SUISSE Artichauts – poivrons – polenta de Terreni alla Maggia Swiss saddle of mountain lamb Artichokes – peppers – polenta from Terreni alla Maggia	78

Entremets

RHUBARBE ET FRAISE Yogourt tessinois – pignons – sorbet Mara des Bois Rhubarb and strawberry – Ticino yoghurt – pine nuts – Mara des Bois sorbet	24
NOTRE CITRON YUZU Opus Blanc – noix – glace au lait fumé Our yuzu lemon – opus blanc – walnut – smoked milk ice cream	26
TOUT CHOCOLAT Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Grand Marnier – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Grand Marnier – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream <i>Temps d’attente 60 minutes</i> <i>Waiting time 60 minutes</i>	30
---	----

Fromage

SELECTION DE FROMAGES Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	24/36
---	-------