



CASTELLO<sub>DEL</sub>SOLE

ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## DEGUSTAZIONE

### FEGATO D'ANATRA

Sorbetto al sedano – mela verde – brioche al burro  
Entenleber – Selleriesorbet – grüner Apfel – Butterbrioche  
*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

### FAGOTTINI ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD

Portulaca selvatica – topinambur – aceto balsamico tradizionale  
Ricotta Fagottini und Périgord Trüffel  
Wilder Portulak – Topinambur – Balsamico Tradizionale  
*Impérial Weiss 2018 – Schloss Halbturn, Burgenland*

---

### ROMBO ATLANTICO

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante  
Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa  
*Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod*

---

### SELLA DI CAPRIOLO

Cavolfiore colorato – gallinacci – gelsi  
Rehrücken – bunter Blumenkohl – Pfifferlinge – Maulbeere  
*Syrah Pres des Pierres 2021 – Didier Joris, Chamoson*

---

### CILIEGIA DURACINA

Crema alpina – essenza di fiori – acetosella  
Herzkirsche – Alprahm – Blütenessenz – Sauerklee  
*Moscato Rosa 2019 – Franz Haas, Montagna*

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 90  
5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 110

**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