

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA
A delicate start

<i>BUSCION DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA CAMELLATO, RADICCHIO MARINATO E PUREA DI PERE</i> Caramelised goat's cheese buscion from the Valle Maggia Marinated radicchio and pear puree	24.-
<i>CARPACCIO DI RICCIOLA, GALLINACCI MARINATI, MAIONESE AL AGLIO NERO E FOGLIE DI CAPPERO</i> Carpaccio of amber mackerel, marinated chanterelles Mayonnaise with black garlic and caper leaves	26.-
<i>INSALATA DI ASTICE, AVOCADO, LATTUGA CON DRESSING AL MIELE</i> Lobster salad, avocado Lettuce with honey dressing	34.-
<i>VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CARCIOFI E PARMIGIANO</i> Veal cooked at a low temperature Artichokes and Parmesan	27.-
<i>TERRINA DI FEGATO D' ANATRA, PANE BRIOCHE CASERECCIO CHUTNEY AI FIGHI E MANDORLE</i> Duck liver terrine, homemade Brioche bread Fig chutney and almonds	29.-
<i>INSALATA VERDE</i> Green salad	9.-
<i>INSALATA MISTA ALBARELLA</i> Mixed salad "Albarella"	14.-
<i>INSALATA MIMOSA, UOVA SPECK E SEMI DI ZUCCA</i> Mimosa" salad with eggs, bacon and pumpkin seeds	14.-

PRIMI PIATTI E ZUPPE
First Courses

*1/2 porz.

RISOTTO ALLA ZUCCA, BLU DELLA VALLE MAGGIA E NOCI

Pumpkin Risotto with blue cheese from the Valle Maggia and nuts 17.- 24.-

SPAGHETTI CASERECCI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

Homemade Spaghetti with clams and dried mullet roe 24.- 33.-

*AGNOLOTTI RIPIENI DI OSSOBUCCO GLASSATO
VELLUTATA ALLO ZAFFERANO*

Homemade Agnolotti filled with glazed veal shank
creamy saffron sauce 24.- 33.-

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DI CINGHIALE

Potato Gnocchi with wild pork ragout 17.- 26.-

BISQUE DI ASTICE, SOFFICI GNOCHETTI DI PESCE DI MARE

Lobster Bisque with fluffy sea fish Gnocchetti 14.-

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Fish Dishes

*POLPO ALLA PIASTRA, CREMA DI PATATE, FAGIOLINI VERDI E GRANELLA
DI PANE CROCCANTE CON OLIVE* 49.-

Roasted squid, potato cream, green beans
and crispy breadcrumbs with olives

*TRANCIO DI LUCCIOPERCA IN CROSTA DI PATATE,
LETTO DI VERZE ALLA CREMA* 47.--

Slice of pike-perch in a potato crust on a bed of creamed whirsing

PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO PER 1 o 2 PERSONE

SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO

Depending on market offer: whole fresh fish for 1 or 2 persons

prezzo del giorno
at the daily price

LE NOSTRE CARNI Meat Dishes

*SCALOPPINE DI CAPRIOLO IN SALSIA CREMOSA AI FUNGHI
CON LE GUARNIZIONI AUTUNNALI* 49.-

Venison escalope in creamy mushroom sauce with autumnal garnish

FILETTI DI AGNELLO ARROSTITI, POLENTA BIANCA E CARCIOFI 48.-

Roasted lamb fillets, white Polenta and artichokes

*COSTOLETTA DI VITELLO 250 GR. SERVITA SU PIETRA LAVICA
CON BURRO SPEZIATO, VERDURE E PATATE FRITTE*

Veal chop (250g) served on a lava stone
Herb butter, vegetables and French fries

54.-

*CHÂTEAU-BRIAND CON SALSIA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA
(2 pers./ca. 30 min.)*

Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce,

New potatoes and vegetables (2 pers./ca. 30 min.)

per/pro Pers.

60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

Desserts

<i>VARIAZIONE ALLE CASTAGNE E FICHI</i> Variation of chestnuts and figs	16.-
<i>GRATIN DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA</i> Fruit Gratin with Vanilla Ice Cream	15.-
<i>MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI E ZABAGLIONE FREDDO ALLA PERA WILLIAMS</i> Mousse of 3 different chocolates Cold Zabaione with Williams pears	14.--
<i>ASSAGGIO DI FORMAGGI TICINESI DEI NOSTRI ALPEGGI, MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI</i> Selection of Ticino cheeses from our Alps, fig mustard and homemade walnut bread	16.-
<i>GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI DI ASCONA (LA PALLINA)</i> Ascona Ice-cream and sorbets according to your taste (per scoop) Sorbets: lemon, mango Ice-cream: chocolate, vanilla, walnut, chestnut	4.--

VINI DA DESSERT – DESSERT WINE

<i>Domus Aurea</i> (Albana Passito) 2011 Stefano Ferrucci,	3/8	5/10 52.--
<i>Moscato D'Asti</i> (Moscato) 2019 Saracco, Castiglione Tinella	26.--	1dl.8.50.-
<i>Château Lange Replat Sauternes</i> 2017 <i>Grand Vin De Bordeaux</i>	49.-	1dl16.50.-
<i>Porto Taylor's</i> (10 years old)	4cl	8.50
<i>Graham'sPorto</i> (20 years old)	4cl	14.-