

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA
A delicate start

*BURRATA, CAVIALE DI MELANZANE VIOLA,
SEDANO VERDE CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE* 24.-
Burrata, purple aubergine caviar, crunchy green celery
Taggiasche olives

*SALMERINO MARINATO, INSALATA ESTIVA
CON NETTARINE E SEMI DI GIRASOLE TOSTATI* 26.-
Marinated char, summer salad with nectarines
and roasted sunflower seeds

*GRANCHIO REALE AL VAPORE, CREMA DI RUCOLA E POMODORINI
DATTERINI MARINATI* 34.-
Steamed king crab, rocket cream
and marinated Datterini cherry tomatoes

*BATTUTA DI MANZO ALL' EXTRA VERGINE LIGURE, BAVARESE ALLA
ROBIOLA TICINESE E GRISSNI* 28.-
Beef Battuta with Ligurian Extra Vergine Oil,
Bavarian Robiola Cheese Cream from Ticino, Grissini

*TERRINA DI FEGATO D' ANATRA, PANE BRIOCHE CASERECCIO PROFUMATO
AL TIMO E COMPOSTA DI ALBICOCHE* 29.-
Duck liver terrine, homemade thyme perfumed Brioche bread
and apricot compote

INSALATA VERDE 9.-
Green salad

INSALATA MISTA ALBARELLA 14.-
Mixed salad "Albarella"

PRIMI PIATTI E ZUPPE
First Courses

*1/2 porz.

*LASAGNETTA VEGETARIANA ALLE VERDURE E BESCIAPELLA AL CAPRINO
DELLE NOSTRE VALLI INSAPORITO AL LIMONE* 18.- 27.-

Vegetarian Lasagnetta with vegetables, served with lemon flavoured
Béchamel sauce made with goat cheese from our valleys

*CICCHE DEL NONNO ALLE ERBE SPONTANEE, LEGGERA VELLUTATA E
LUCIOPERCA MANTECATO* 19.- 31.-

Grandfather's "Cicche" (gnocchi) with fresh herbs
Light creamy sauce and pureed pike-perch cream

*FAGOTTINI DI PASTA RIPIENI AI POMODORI PROVENZALI,
SCAMPI SCOTTATI E LEGGERA BISQUE* 24.- 33.-

Pasta stuffed with tomatoes from Provence
Blanched scampi with their light bisque

*CASERECCE POMODORINI DATTERINI,
PEPERONCINO E LUGANIGHETTA TICINESE* 17.-- 26.-

Pasta "Caserecce" with Datterini Cherry Tomatoes, Peperoncino
and Ticino Luganighetta sausage

*RISOTTO CARNAROLI M5, ANIMELLE ROSOLATE AL BURRO NOCCIOLA E
ACETO BASAMICO INVECCHIATO* 18.-- 27.-

Carnaroli Risotto M5, sweetbreads roasted in hazelnut butter
and aged Balsamic vinegar

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Fish Dishes

<i>RANA PESCATRICE ARROSTITA CON PROSCIUTTO CRUDO TICINESE, TERRINA DI PATATE E SPINACI NOVELLI</i>	49.--
Roasted monkfish with Ticino raw ham Potato terrine and baby spinach	
<i>GAMBERI ARGENTINI ALLA GRIGLIA LETTO DI VERDURE GRIGLIATE E INTINGOLO AI POMODORI E CIPOLLOTTI</i>	47.--
Grilled Argentinian prawns on a bed of grilled vegetable, served with tomato-spring onion broth	
<i>TIMBALLO DI TROTA DEI NOSTRI LAGHI CON PATATE E BASILCO, CREMA DI FAGIOLINI VERDI, E CRESCIONE</i>	38.-
Trout timbale with potatoes and basil, Green bean cream and watercress	

LE NOSTRE CARNI

Meat Dishes

<i>COSTOLETTE DI AGNELLO ARROSTITE ROSA, VERDURE DI STAGIONE GLASSATE E PATATE FONDENTI</i>	49.-
Pink roasted lamb chops, glazed seasonal vegetable and potatoes	
<i>ORECCHIA D'ELEFANTE IMPANATA AL PANKO, PATATE FRITTE</i>	54.-
Veal scallop breaded with Panko, french fries	
<i>CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)</i>	
Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce, New potatoes and vegetables (2 pers./ca. 30 min.)	<i>per/pro Pers.</i> 60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Desserts

*OPERÀ AL CIOCCOLATO FELCHLIN E
SORBETTO ALLE ARANCE ROSSE* 16.-
Homemade "Felchlin" chocolate cake with blood oranges sorbet

*SEMIFREDDO ALLE PESCHE BIANCHE
ZUPPETTA LAMPONI LIME* 15.-
Parfait with white peaches
Raspberry soup with lime

*CREMA DI FORMAGGIO FRESCO CON ALBICOCCHIE FIAMMEGGIATE,
VANIGLIA DEL MADAGASGAR* 14.--
Cream cheese with flambéed apricots, Vanilla from Madagascar

*ASSAGGIO DI FORMAGGI TICINESI DEI NOSTRI ALPEGGI,
MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI* 16.-
Selection of Ticino cheeses from our Alps, fig mustard and homemade walnut bread

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI DI ASCONA (LA PALLINA) 4.--
Ascona Ice-cream and sorbets according to your taste (per scoop)
Sorbets: lemon, blood orange
Ice-cream: chocolate, vanilla, coffee, raspberry

VINI DA DESSERT – DESSERT WINE

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