

**ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA**  
**Pour commencer tout en délicatesse**

<i>BUSCION DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA CAMELLATO, RADICCHIO MARINATO E PUREA DI PERE</i> "Buscion" de fromage de chèvre caramélisé de la Valle Maggia Radicchio mariné et purée de poires	24.-
<i>CARPACCIO DI RICCIOLA, GALLINACCI MARINATI, MAIONESE AL AGLIO NERO E FOGLIE DI CAPPERO</i> Carpaccio de maquereau ambré, girolles marinées Mayonnaise à l'ail noir et feuilles de câpres	26.-
<i>INSALATA DI ASTICE, AVOCADO, LATTUGA CON DRESSING AL MIELE</i> Salade de homard, avocat Laitue avec vinaigrette au miel	34.-
<i>VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CARCIOFI E PARMIGIANO</i> Veau cuit à basse température Artichauts et Parmésan	27.-
<i>TERRINA DI FEGATO D' ANATRA, PANE BRIOCHE CASERECCIO CHUTNEY AI FIGHI E MANDORLE</i> Terrine de foie de canard, pain Brioché maison Chutney de figues et amandes	29.-
<i>INSALATA VERDE</i> Salade verte	9.-
<i>INSALATA MISTA ALBARELLA</i> Salade mêlée "Albarella"	14.-
<i>INSALATA MIMOSA, UOVA SPECK E SEMI DI ZUCCA</i> Salade "Mimosa" avec œufs, lard et graines de courge	14.-

PRIMI PIATTI E ZUPPE  
Les entrées et les potages

\*1/2 porz.

*RISOTTO ALLA ZUCCA, BLU DELLA VALLE MAGGIA E NOCI*

Risotto au potiron avec du fromage bleu de la Valle Maggia  
et des noix

17.--

24.--

*SPAGHETTI CASERECCI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE*

Spaghetti maison avec des clams et des œufs de mullet séchés

24.--

33.--

*AGNOLOTTI RIPIENI DI OSSOBUCO GLASSATO,  
VELLUTATA ALLO ZAFFERANO*

Agnolotti maison farcis au jarret de veau glacé,  
Sauce crémeuse au Safran

24.--

33.--

*GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DI CINGHIALE*

Gnocchi de pommes de terre au ragoût de sanglier

17.--

26.--

*BISQUE DI ASTICE, SOFFICI GNOCHETTI DI PESCE DI MARE*

Bisque de homard avec Gnocchetti de poisson de mer

14.--

## LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Les délices du lac et de la mer

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

Poulpe poêlé, crème de pommes de terre, haricots verts  
et panure croustillante avec olives

49.--

### *TRANCIO DI LUCCIOPERCA IN CROSTA DI PATATE LETTO DI VERZE ALLA CREMA*

Tranche de sandre en croûte de pommes de terre  
sur un lit de choux vert à la crème

47.--

### PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO PER 1 o 2 PERSONE SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO

Selon l'offre du marché : poisson frais entier pour 1 ou 2 personnes

prezzo del giorno  
au prix du jour

## LE NOSTRE CARNI Nos viandes

### *SCALOPPINE DI CAPRIOLO IN SALSA CREMOSA AI FUNGHI CON LE GUARNIZIONI AUTUNNALI*

Escalope de chevreuil dans une sauce crémeuse aux champignons  
avec garniture automnale

49.-

### *FILETTI DI AGNELLO ARROSTITI, POLENTA BIANCA E CARCIOFI*

Filets d'agneau rôtis, Polenta blanche et artichauts

48.-

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

Cotelette de veau (250g) servie sur une pierre de lave,  
avec beurre aux herbes, légumes et Pommes frites

54.-

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

Châteaubriand (CH) avec sauce Béarnaise,

Pommes Nouvelles et légumes (2 pers./approx. 30 min.) per/pro Pers.

60.-

**PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA**  
**Pour terminer en douceur**

<i>VARIAZIONE ALLE CASTAGNE E FICHI</i> Variation de châtaignes et de figues	16.-
<i>GRATIN DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA</i> Gratin de fruits à la glace de vanille	15.-
<i>MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI E ZABAGLIONE FREDDO ALLA PERA WILLIAMS</i> Mousse de 3 chocolats différents Zabaione froid avec poires Williams	14.-
<i>ASSAGGIO DI FORMAGGI TICINESI DEI NOSTRI ALPEGGI, MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI</i> Plateau de fromages Tessinois, Mostarda, pain maison aux noix et aux figues	16.-
<i>GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI DI ASCONA</i> Glacé et sorbet d'Ascona à votre goût (par boule) Sorbet : citron, mangue Glacé : chocolat, vanille, noix, châtaigne	4.--

**VINI DA DESSERT – VINS DE DESSERTS**

	3/8	5/10
<i>Domus Aurea</i> (Albana Passito) 2011 Stefano Ferrucci,		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.-