

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA
A delicate start

*1/2 porz.

FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA DEL TICINO, CIALDA CROCCANTE AL MIELE DI ARZO, COMPOSTA AL RABARBARO 21.-
Fresh goat's cheese from Ticino, crispy wafer with Arzo honey, rhubarb compote

FILETTI DI PESCE DEI NOSTRI LAGHI COTTI IN CARPIONE CON VERDURE, PINOLI E CIPOLLE CANDITE 24.-
Fisch fillets from our lakes "in carpione" with vegetables, pine nuts and candied onions

INSALTA TIEPIDA DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, FAVE E FINOCCHI SU CREMA DI PATATE E POMODORINI DATTERINI 27.-
Octopus salad cooked at low temperature, broad beans and fennel on creamed potatoes and cherry tomatoes

BOCCONCINI DI FARAONA CROCCANTI IMPANATI ALLA POLENTA DEI TERRENI ALLA MAGGIA LETTO DI VERDURE PRIMAVERILI MARINATE 24.-
Crispy guinea fowl morsels breaded with polenta "Terreni alla Maggia" bed of marinated spring vegetables

CARPACCIO DI MANZO NOSTRANO, CREMA DI BLU DELLA VALLE MAGGIA 28.-
Carpaccio of beef from Ticino, cream of Vallemaggia blue cheese

INSALATA VERDE 9.-
Green salad

INSALATA MISTA ALBARELLA 14.-
Mixed salad "Albarella"

FOR OUR ALLERGY SUFFERERS

Details of substances that may cause allergies or other side effects are available from staff

PRIMI PIATTI E ZUPPE First Courses

*1/2 porz.

*SPAGHETTI QUADRATI DI SEMOLA RIMACINATA, PESTO ALL` AGLIO
ORSINO E RICOTTA VACCINA DELLE NOSTRE VALLI* 17.- 26.-
Square spaghetti with remilled semolina, wild garlic pesto and
cow's milk ricotta from our valleys

*CONCHIGLIE DI PASTA FRESCA IN GUAZZETO DI VONGOLE, COZZE E
CANNOLICCHI CON POMODORO CRUDO* 18.- 29.-
Fresh pasta shells in a stew of clams, mussels and
razor clams with raw tomatoes

*RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA BURRATA,
CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA E CAPPERI FRITTI* 27.- 36.-
Risotto Carnaroli with burrata cheese, raw Sicilian red prawns
and fried capers

*AGNOLOTTI DEL PLINRIPIENI ALLE COSCE DI FARAONA BRASATE,
CREMA DI PISELLI E GLASSA AI VOLATILI* 18.-- 27.-
Agnolotti filled with braised guinea fowl legs,
pea cream and poultry reduction

VELLUTATA DI ASPARAGI CON UOVO COTTO IN CAMICIA A 63 C°. 16.-
Cream of asparagus soup with poached egg at 63 C°

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Fish Dishes

*FILETTI DI PESCE PERSICO ARROSTITI AL BURRO E SALVIA,
RISOTTO CARNAROLI* 44.--
Perch filets roasted in butter and sage, carnaroli risotto

*TRANCIO DI BRANZINO DORATO IN PADELLA SU LETTO DI VERDURE
PRIMAVERILI, INTINGOLO ALLE ERBE AROMATICHE* 49.--
Sliced sea bass sautéed on a bed of spring vegetables, herb dip

*RICCA ZUPPA DI PESCE E CROSTACEI, VERDURINE E PATATE,
SERVITA CON CROTSONE DI PANE, BURRO ALL` AGLIO ORSINO E
ZABAGLIONE ALLO ZAFFERANO (2 pers./ca. 20 min)*
Rich fish and shellfish soup, vegetables and potatoes, served with bread croutons,
wild garlic butter and saffron zabaglione
per/pro Pers. 63.-

LE NOSTRE CARNI

Meat Dishes

*QUAGLIA DISOSSATA INTERA COTTA ROSA, NIDO DI BARBA DEI FRATI E
SPUMA DI PATATE DOLCI* 48.-
Boneless whole quail cooked pink, friar's beard nest and sweet potato mousse

*LOMBATINA DI VITELLO SPADELLATA ALLE ERBE, SALSA CREMOSA ALLE
SPUGNOLE, CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE* 52.-
Roasted veal loin with herbs, creamy morel sauce, potato croquettes and seasonal
vegetables

*CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA 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

CROCCANTE AI DUE CIOCCOLATI LAMPONI E CAMELLO SALATO 16.-
Two chocolate crisp, raspberries and salted caramel

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, RABBARO E FRAGOLE AL SAMBUO 15.-
Pistachio parfait, rhubarb and elderberry strawberries

*CREMA CATALANA AL CARDAMOMO, CIALDA CROCCANTE
SORBETTO AL LIMONE* 14.-
Cardamom Catalan cream, crispy wafer and lemon sorbet

*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
Ice-cream: Chocolate, vanilla, coffee, pistachio

Il nostro Chef di cucina, Signor **Samuele Schelker** e
Gennaro Esposito con i loro collaboratori
vi augurano una serata piacevole e buon appetito!

Our head chef, **Samuele Schelker** and
Gennaro Esposito and their co-workers
wish you a pleasant evening!

piatti vengono serviti dalle
12.00- 14.00 / 18:30- 21:15
Our card is valid from:
12.00- 14.00 / 18:30- 21:15
Prezzi IVA inclusa / Prices including VAT