

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA Unsere “Antipasti”

\*1/2 porz.

*FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA DEL TICINO, CIALDA CROCCANTE AL MIELE DI ARZO, COMPOSTA AL RABBARO* 21.-  
Tessiner Ziegen-Frischkäse, knusprige Waffel mit Honig aus Arzo, Rhabarberkompott

*FILETTI DI PESCE DEI NOSTRI LAGHI COTTI IN CARPIONE CON VERDURE, PINOLI E CIPOLLE CANDITE* 24.-  
Fischfilets aus unseren Seen in Carpione gekocht, mit Gemüse, Pinienkernen und kandierten Zwiebeln

*INSALTA TIEPIDA DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, FAVE E FINOCCHI SU CREMA DI PATATE E POMODORINI DATTERINI* 27.-  
Warmer Tintenfischsalat, bei niedriger Temperatur gegart, Saubohnen und Fenchel auf einer Kartoffelcrème und Datterini-Tomaten

*BOCCONCINI DI FARAONA CROCCANTI IMPANATI ALLA POLENTA DEI TERRENI ALLA MAGGIA, LETTO DI VERDURE PRIMAVERILI MARINATE* 24.-  
Knusprige Perlhuhnhäppchen, mit Polenta “Terreni alla Maggia” paniert, mariniertes Frühlings-Gemüsebett

*CARPACCIO DI MANZO NOSTRANO, CREMA DI BLU DELLA VALLE MAGGIA* 28.-  
Tessiner-Carpaccio vom Rind, Blau-Schimmelkäse-Crème aus dem Maggiatal

*INSALATA VERDE* 9.-  
Grüner Salat

*INSALATA MISTA ALBARELLA* 14.-  
Gemischter Salat “Albarella”

**FÜR UNSERE ALLERGIKER**  
Einzelheiten zu Substanzen, die Allergien oder andere Nebenwirkungen verursachen können, sind beim Personal erhältlich.

## PRIMI PIATTI

### Unsere Vorspeisen

\*1/2 porz.

*SPAGHETTI QUADRATI DI SEMOLA RIMACINATA, PESTO ALL` AGLIO  
ORSINO E RICOTTA VACCINA DELLE NOSTRE VALLI*

Quadratische Hartweizen-Spaghetti mit Bärlauch-Pesto und  
Kuhmilch-Ricottakäse aus unseren Tälern

17.--

26.—

*CONCHIGLIE DI PASTA FRESCA IN GUAZZETO DI VONGOLE, COZZE E  
CANNOLICCHI CON POMODORO FRESCO*

Frische Muschelpasta in einem Sud aus Muscheln, Miesmuscheln  
und Cannolicchi mit frischen Tomaten

18.--

29.--

*RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA BURRATA,  
CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA E CAPPERI FRITTI*

Carnaroli-Risotto mit Burrata-Käse, rohen, roten Sizilianischen Garnelen  
und frittierten Kapern

27.--

36.—

*AGNOLOTTI DEL PLIN RIPIENI ALLE COSCE DI FARAONA BRASATE,  
CREMA DI PISELLI E GLASSA AI VOLATILI*

Agnolotti gefüllt mit geschmortem Perlhuhn, Erbsencreme  
und Geflügel-Jus

18.--

27.--

*VELLUTATA DI ASPARAGI CON UOVO COTTO IN CAMICIA A 63 C°.*

Sämige Spargelcrèmesuppe mit einem pochierten Ei bei 63 Grad gekocht

16.—

## LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

### *FILETTI DI PESCE PERSICO ARROSTITI AL BURRO E SALVIA, RISOTTO CARNAROLI*

Gebratene Eglifilets mit Butter und Salbei, Carnaroli-Risotto

44.--

### *TRANCIO DI BRANZINO DORATO IN PADELLA SU LETTO DI VERDURE PRIMAVERILI, INTINGOLO ALLE ERBE AROMATICHE*

Goldbraun gebratene Wolfsbarsch-Schnitte auf einem Frühlings-Gemüsebett mit aromatischem Kräuteröl

49.--

### *RICCA ZUPPA DI PESCE, COZZE E CROSTACEI, VERDURINE E PATATE, SERVITA CON CROTSONE DI PANE, BURRO ALL` AGLIO ORSINO E ZABAGLIONE ALLO ZAFFERANO (2 pers./ca. 20 min)*

Reichhaltige Suppe aus Fisch, Miesmuscheln und Krustentieren, Gemüse und Kartoffeln serviert mit Brotcrûtons, Bärlauch-Butter und Safran-Zabaglione (2 Pers./ca. 20 Min.)

*per/pro Pers.*

63.--

## LE NOSTRE CARNI Unsere Fleischgerichte

### *QUAGLIA DISOSSATA INTERA COTTA ROSA, NIDO DI BARBA DEI FRATI E SPUMA DI PATATE DOLCI*

Rosa gebratene Wachtel ohne Knochen auf einem Mönchsbarb-Nest, Süß-Kartoffel-Schaum

48.-

### *LOMBATINA DI VITELLO SPADELLATA ALLE ERBE, SALSA CREMOSA ALLE SPUGNOLE, CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE*

Gebratenes Kalblendens-Steak mit Kräutern, cremige Morchel Sauce, Kartoffel-Kroketten und Saison-Gemüse

52.-

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

Châteaubriand mit Béarnaise-Sauce,

Neuen Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

*per/pro Pers.*

60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA  
Unsere Desserts

*CROCCANTE AI DUE CIOCCOLATI LAMPONI E CARMELLO SALATO*  
Mousse aus weisser und Bitter-Schokolade (70%) mit Himbeeren und  
gesalzenem Karamell 16.-

*SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, RABARBARO E FRAGOLE AL SAMBUCCO*  
Pistazien-Halbgefrorenes mit Rhabarber und Erdbeeren, parfümiert  
mit Holundersirup 15.-

*CREMA CATALANA AL CARDAMOMO, CIALDA CROCCANTE  
SORBETTO AL LIMONE*  
Katalanische Crème mit Kardamon, knuspriger Waffel und  
Asconeser-Zitronen-Sorbet 14.-

*ASSAGGIO DI FORMAGGI TICINESI DEI NOSTRI ALPEGGI,  
MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI*  
Tessiner Käseteller, Mostarda, hausgemachtes Nuss-Feigenbrot 16.-

*GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI DI ASCONA* 4.--  
Asconeser Glacé und Sorbet nach Ihrem Geschmack (pro Kugel)  
Sorbet: Zitrone  
Glacé: Pistazien, Schokolade, Vanille, Kaffee

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

Unser Küchenchef, **Samuele Schelker** und  
**Gennaro Esposito** mit ihren Teams  
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend  
und guten Appetit

piatti vengono serviti dalle  
**12.00- 14.00 / 18:30- 21:15**  
Unsere Karte ist von:  
**12.00- 14.00 / 18:30- 21:15** gültig  
Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MWST