



Cena tra i filari

ASCONA, 30 AGOSTO 2025

Aperitivo

Bruschettina con trota affumicata, crema di formaggio aromatico e sottaceti
Tartare di zucchine e cipolle rosse con aceto balsamico
Crema di carote con filetto di albicocca e germogli di piselli
Peperone arrosto, acciuga e bagnètt vèrt (crema al prezzemolo)

La Pernice, Merlot Ticino DOC 2024

Ceviche di lago

Sander Lucioperca marinato con succo di yuzu e petali di finocchio

Kerner, Ticino DOC 2024

Risotto contadino

Risotto verde mantecato con pesto di borragine e erbe, con croccante di pane al timo
serpillo, petali di pomodorini rossi e gialli su busciòn di pecora

Il Castagneto, Chardonnay Ticino DOC 2023

Diaframma di manzo all'Abañil

Arrotolato e ripieno di formaggio Gottardo e melanzana,
su sedanorapa piastrato e fiori di broccolo croccanti

Ascona Riserva, Merlot Ticino DOC Riserva 2021

Dessert

Crema al mascarpone montato e zeste di limone candite, terra di cacao,
croccante alle nocciole e fragole marinate al whisky Ascona

Whisky Ascona Single Malt, 12 anni

Menu con abbinamento vini

senza carne CHF 190 | con carne CHF 210