



Cena tra i filari

ASCONA, 30 AOÛT 2025

Apéritif

Bruschettina à la truite fumée, fromage frais aromatisé et pickles
Tartare de courgettes et oignons rouges au vinaigre balsamique
Crème de carottes avec filet d'abricot et pousses de pois
Poivron rôti, anchois et *bagnètt vèrt* (crème au persil)

La Pernice, Merlot Ticino DOC 2024

Ceviche du lac – Sandre mariné

Sandre mariné au jus de yuzu et pétales de fenouil

Kerner, Ticino DOC 2024

Risotto paysan

Risotto vert au pesto de bourrache et herbes,
crumble de pain au thym serpolet, pétales de tomates rouges et jaunes,
sur Buscìon de brebis

Il Castagneto, Chardonnay Ticino DOC 2023

Hampe de bœuf à l'Abañil

Roulée, farcie au fromage Gottardo et à l'aubergine,
sur purée grillée de céleri-rave et fleurs de brocoli croustillantes

Ascona Riserva, Merlot Ticino DOC Riserva 2021

Dessert

Crème au mascarpone monté, zestes de citron confits, terre de cacao,
croquant aux noisettes et fraises marinées au whisky d'Ascona

Whisky Ascona Single Malt, 12 anni

Menu avec accords mets et vins

sans viande CHF 190 | avec viande CHF 210