

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Ristorante
al Lago
ASCONA

Salmone marinato “castello” su crema di zucchine alla “scapecce” e ravanelli

Salmon marinated "Castello" style on baby marrow cream and radish

e / oppure & and/or

Risotto “carnaroli” ai funghi gallinacci

Carnaroli Risotto with chanterelles

❖❖❖

Petto d'anatra con jus al miele e zenzero

Taccole al sesamo e quinoa

Pan-fried duck breast with honey-ginger sauce

Quinoa and sugar peas with sesame

oppure / or

Branzino spadellato su crema di lattuga con fagioli gialli e quinoa

Stir-fried bass on lettuce cream with yellow beans and Quinoa

❖❖❖

Crème brûlée alla pesca con sorbetto alla pesca e salvia

Burnt cream with peach and peach sherbet with sage

oppure / or

Formaggi Ticinesi e Italiani

Ticino & Italian cheese selection

3 portate / 3 courses CHF 68

4 portate / 4 courses CHF 84

Per iniziare / Starters



Bouquet di foglie d'insalata con semi tostati e salsa al balsamico **13**
Leaf salads with roasted seeds and Balsamico vinegar dressing



Zuppa fredda di melone al mojito **16**
Cold melon soup with mint, lime and rum

Carpaccio di tonno con finocchio, arance e crescione **24**
Thinly sliced tuna with fennel salad, orange and cress



Tarte tatin di pomodori e melanzane con burrata e rucola **21**
Eggplant tart with tomatoes, creamy mozzarella cheese and rocket salad

Salmone marinato "castello" su crema di zucchine alla "scapecce" e ravanelli **26**
Salmon marinated "Castello" style on baby marrow cream and radish

Tartare di manzo con guacamole
Gel di peperone affumicato chips di tortillas **26**
Beef tartar with avocado guacamole
Jelly from smoked bell peppers and tortilla chips

Le nostre paste / Pasta and risotto

Ravioli fatti in casa ripieni di tonnanarello profumato alla maggiorana 34
Intingolo di pistacchio e limone con crema di burrata e dragoncello 1/2 24

Home-made ravioli filled with tuna and marjoram
Lemon-pistachio sauce with creamy mozzarella and tarragon

Linguine ai gamberoni con pomodori e rucola 34
Small noodles with shrimps, cherry tomatoes and rocket salad 1/2 24



Risotto “carnaroli” ai funghi chanterelles 26
Carnaroli Risotto with chanterelles 1/2 19



Casarecce “cacio e pepe” 24
Italian pasta with goat cheese cream sauce and pepper 1/2 18

La nostra carne / Meat

Petto d'anatra con jus al miele e zenzero Taccole al sesamo e quinoa <i>Pan-fried duck breast with honey-ginger sauce</i> <i>Quinoa and sugar peas with sesame</i>	39
Paillard di vitello grigliata con burro alle erbe Patate novelle e mix di insalata al balsamico <i>Grilled veal escalope with herb butter</i> <i>New potatoes and mixed salads with Balsamico dressing</i>	44
Filetto di manzo con crema "Café de Paris" Patate novelle al forno e verdure grigliate <i>Swiss beef fillet with "Café de Paris" cream</i> <i>Oven-baked new potatoes and grilled vegetables</i>	56
Involtino di maiale ripieno alla "saltimbocca" Risotto allo zafferano <i>Rolled pork roast filled with cured ham and sage</i> <i>Risotto with saffron</i>	39
Per i nostri clienti più fedeli serviamo su prenotazione "GROSSES PIECES" <i>With pleasure we can serve upon reservation large pieces of meat (minimum for 2 persons)</i>	p.d.g

I nostri pesci / Fish

Coda di rospo con funghi chanterelles saltati e salicornia 42
Monk fish with sautéed chanterelles and pickleweed

Branzino spadellato su crema di lattuga con fagioli gialli e quinoa 40
Stir fried bass on lettuce cream with yellow beans and quinoa

Filetti di pesce persico svizzero in manto di pane alle erbe e limone 44
Patate alle erbe e salsa tartara
Swiss perch fillets in bread & herb crust with lemon
Potatoes with herbs and tartare sauce

Pesce fresco del mercato p.d.g.
Fresh fish depending on the daily offer price of day

Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Robiola ticinese in manto di zucchini alla piastra con patate e verdure 32
Robiola fresh cheese in baby marrow coating with potatoes and vegetables

Il dolce finale / Something sweet

Semifreddo al caffè bianco con meringhe al cardamomo, salsa alla sambuca 15
White coffee parfait with meringue, cardamom and anise liquor sauce

Cheesecake nel bicchiere alle ciliegie e cioccolato 13
Cheesecake served in a glass with cherries and chocolate

Composizione di frutta in zuppetta d'anguria 14
profumata al cocco e sorbetto di anguria
Fruit composition with watermelon-coconut sauce and watermelon sherbet

Crema brûlée alla pesca con sorbetto alla pesca e salvia 13
Burnt cream with peach and peach sherbet with sage

Formaggi Ticinesi e Italiani 16
Ticino & Italian cheese selection

Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:
With the dessert we recommend a glass of:

Moscato d'Asti docg, Monchiero Carbone, Canale Piemonte 8