

## IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

*Ristorante*  
*al Lago*  
ASCONA

**Porcini trifolati su crema di topinambur**  
**Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese**  
*Bolets sautés sur crème de topinambour*  
*Mousse de pomme de terre et quenelle de brochet tessinois*

*e/oppure ✂❖❧ et/ou*

**Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra**  
*Risotto à la courge et poireau avec tranche de foie gras poêlée*

*✂❖❧*

**Filetto di cervo in manto di lardo nostrano**  
**Spätzli alla ricotta e semi di papavero**  
**Cavolo rosso brasato e castagne**  
*Filet de cerf enrobé de lard tessinois*  
*Spätzli à la ricotta et aux graines de pavot, chou rouge braisé et marrons*

*oppure ✂❖❧ ou*

**Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero**  
**Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles**  
*Tranche de thon rouge en manteau de graines de pavot*  
*sur crème de céleri et pétales de choux de Bruxelles*

*✂❖❧*

**Tiramisù alle castagne**  
*Tiramisù maison aux marrons*

**Menu 3 plats CHF 68.--**

**Menu 4 plats CHF 84.--**

## **Per iniziare / Entrées**



**Crema di zucca con amaretti sbriciolati e olio di zucca** 14  
*Crème de potiron avec amaretti émiettés et huile de pépins de courge*



**Millefoglie di zucca, mela verde e buscion di capra** 22  
**Aceto balsamico di mele**  
*Millefeuille à la courge, à la pomme verte et au fromage de chèvre frais*  
*Vinaigre balsamique de pomme*

**Carpaccio di manzo con tartufo e carciofi alla piastra** 28  
**Scaglie di pecorino**  
*Carpaccio de boeuf avec truffe noire et artichauts poêlés*  
*Éclats de Pecorino*

**Prosciutto crudo di cinghiale con chutney di fichi e chips di polenta** 22  
*Jambon cru de sanglier avec chutney de figue et chips de polenta*

**Porcini trifolati su crema di topinambur** 24  
**Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese**  
*Bolets sautées sur crème de topinambour*  
*Mousse de pomme de terre et quenelle de brochet tessinois*

## ***Le nostre paste / Pâtes fraîches***

***Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra*** 32  
*Risotto à la courge et poireau avec tranche de foie gras poêlée* 1/2 24



***Ravioli "pizzocchero" farciti con patate e formaggio Casera*** 26  
***Crema di coste e verze croccanti*** 1/2 21  
*Ravioli maison au sarrasin fourrés à la pomme de terre et fromage Casera*  
*Crème de bettes et chou frisé croquant*

***Pappardelle fatte in casa con ragù di capriolo*** 28  
*Pappardelle maison avec ragoût de chevreuil* 1/2 22

## ***Piatto vegetariano / Plat végétarien***



***Zucca "Butternut" grigliata con funghi spadellati e tomino*** 32  
*Courge "Butternut" grillée avec champignons sautés et tomme*

## **La nostra carne / Viandes**

### **Filetto di cervo in manto di lardo nostrano**

**Spätzli alla ricotta e semi di papavero, cavolo rosso brasato e castagne** 44

*Filet de cerf en manteau de lard tessinois*

*Spätzli à la ricotta et aux graines de pavot, chou rouge braisé et marrons*

### **Entrecôte di manzo in crosta al pepe Valle Maggia** 46

**Jus all'aglio nero, scalogno al forno, purea di patate e cipolla fritta**

*Entrecôte de boeuf en croûte de poivre Maggia et sauce à l'ail noir*

*Échalotte au four avec purée de pomme de terre et oignons frits*

### **Costata di vitello con funghi misti e jus di foie gras** 48

**Purea di patate**

*Steak de veau aux champignons assortis et sauce au foie gras*

*Purée de pomme de terre*

### **Duetto di cinghiale** 38

**Costoletta e involtino "samosa" ripieno di stracotto di spalla**

**Passata di zucca alle spezie tandoori e cavolini di Bruxelles**

*Duo de sanglier: côtelette et roulade "samosa" farcie au ragoût*

*Purée de courge aux épices tandoori et choux de Bruxelles*

### **La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni**

**(min. 2 pax) 58 p.p.**

*Selle de chevreuil et ses accompagnements*

## ***I nostri pesci / Poissons***

<b><i>Filetto di lucioperca su crema di zucca all'arancia</i></b>	<b>41</b>
<b><i>Capuns grigionesi</i></b>	
<i>Filet de sandre sur crème de potiron à l'orange</i>	
<i>Capuns des Grisons</i>	
<b><i>Trota salmonata ripiena alla mediterranea</i></b>	<b>39</b>
<b><i>Salsa al vino bianco, riso venere e verdure</i></b>	
<i>Truite saumonée fourrée à la méditerranéenne</i>	
<i>Sauce au vin blanc de Merlot</i>	
<i>Riz noir "venere" et légumes</i>	
<b><i>Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero</i></b>	<b>42</b>
<b><i>Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles</i></b>	
<i>Tranche de thon rouge en manteau de graines de pavot</i>	
<i>sur crème de céleri et pétales de choux de Bruxelles</i>	
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b>	<b>prix du jour</b>
<i>Poisson frais du marché</i>	

## ***Il dolce finale / Les douceurs***

<b><i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i></b>	<b>13</b>
<i>Sorbet au raisin americana avec Grappa tessinoise</i>	
<b><i>Pera tiepida profumata al vino rosso e gelato alla cannella</i></b>	<b>14</b>
<i>Demi poire tiède marinée au vin rouge et glace cannelle</i>	
<b><i>Tortino al cioccolato con gelato di fichi e miele</i></b>	<b>16</b>
<i>Moelleux au chocolat et glace figue et miel</i>	
<b><i>Tiramisù alle castagne</i></b>	<b>15</b>
<i>Tiramisù maison aux marrons</i>	
<b><i>Semifreddo di cachi con crumble all'amaretto</i></b>	<b>13</b>
<i>Parfait-glacé au kaki avec éclats d'Amaretti</i>	
<b><i>Formaggi ticinesi e internazionali</i></b>	<b>16</b>
<b><i>con marmellata di cipolle fatta in casa</i></b>	
<i>Fromages tessinois et internationaux</i>	
<i>avec confiture d'oignons fait maison</i>	