



CENA TRA I FILARI

Ascona, 31 agosto 2024

APERITIVO

Crema di peperoni rossi - carote - coriandolo - **sale allo yuzu**
Stracciatella di bufala - olio di colza - fragole - **5 pepi** - cicoria - **menta**
Shot di **gin** - erbe - lime - lattuga - mela
Spiedino di funghi - miso - peperoncino

Spumante Brut Bondola

LA NUOVA INSALATA NIZZARDA

Anguria - uova bio - crema di carciofi - fagiolini - ravanello
cetriolo - patate - capperi - olive - vinaigrette all'**origano**

Kerner 2022

RISOTTO LOTO TERRENI ALLA MAGGIA

Broccoli - piselli - semi di girasole - **basilico** - capesante

Il Castagneto 2022

CIPOLLA ROSSA RIPIENA

Polenta rossa Terreni alla Maggia - spuma di dragoncello
cavolo rapa - burro alle noci

con ribeye di manzo ticinese, supplemento CHF 20

Ascona Riserva 2017, Magnum

DESSERT

Yogurt - Limone confit - **whisky** - lamponi

Distillati a scelta

Menu con abbinamento vini e acqua inclusi

CHF 140

Con carne CHF 160