

Menu

Antipasto

Mousse di ricotta ticinese con cuore morbido di tuorlo d'uovo, crumble salato di farina di segale all'olio EVO e cremoso di spinaci

Primo

Ravioli ripieni di asparagi, fonduta leggera di formaggio Vallemaggia e lamelle di mandorle

Principale

Capretto al forno con carciofi, pomodorini secchi e olive taggiasche servito con patate novelle al forno

Alternativa vegetariana

Polenta rossa di Ascona croccante, pesto di piselli, funghi misti, giardinetto di verdure di stagione e cremoso di blu di mucca

Dessert

Sinfonia di fragole e pistacchio, crumble di farina bóna e gelato al Matcha della casa del te di Ascona

Al termine del Menu di Pasqua verrà servita la tradizionale colomba.

***"Un momento da vivere insieme, come da tradizione.
Prenotazione gradita."***

Menu completo

75.- CHF / Persona

Menu antipasto o primo / principale di carne / dessert

68 CHF / Persona

Menu vegetariano

70 CHF / Persona

Menu antipasto o primo / principale vegetariano / dessert

65 CHF / Persona

Volentieri vogliateci informare riguardante allergie o intolleranze alimentari