



# ABENDESSEN ZWISCHEN DEN WEINREBEN

## APERITIF

Sandwich mit Kichererbsen – Nori – Rotweinzwiebeln und Estragon  
Truffelei  
Spiess mit Kohlrabi – mariniertes Champignon – Sesamcreme  
Uva americana – karamellisiertem Ziegenkäse

*Lepre Black 2020*

---

## TOMATEN CASTELLO DEL SOLE

Rapsöl – Fenchel – Ricotta

*Kerner 2021*

---

## RISOTTO LOTO TERRENI ALLA MAGGIA

Yuzu – Spumante Brut-schaum – Zitronenbasilikum – Pecorinohobel

*Spumante Terreni alla Maggia*

---

## WEISSE POLENTA TERRENI ALLA MAGGIA

Pilzen – mariniertes rotes Beet – Minze  
Koriander – Haselnuss

mit dry aged Tessiner Beef Ribeye, Zusatz CHF 20

*Ascona Riserva 2018*

---

## KÄSE UND DESSERTS

Blauschimmel-Ziegenkäse

*Ricordi Orange Wine*

Tessiner Zitronenkuchen

*Gin Delta Spirits*

Menü

CHF 120

Mit Fleisch CHF 140



## CENA TRA I FILARI

### APERITIVO

Panino con ceci – nori – cipolle al vino – dragoncello  
Uovo al tartufo  
Spiedino di cavolo rapa – funghi marinati – crema di sesamo  
Uva americana – formaggio di capra caramellato

*Lepre Black 2020*

---

### POMODORI CASTELLO DEL SOLE

Olio di colza – finocchio – ricotta

*Kerner 2021*

---

### RISOTTO LOTO TERRENI ALLA MAGGIA

Yuzu – spuma allo spumante Brut – basilico limone – scaglie di pecorino

*Spumante Terreni alla Maggia*

---

### POLENTA BIANCA TERRENI ALLA MAGGIA

Funghi – barbabietola rossa marinata – menta  
coriandolo – nocciole

con dry aged ribeye di manzo ticinese, supplemento CHF 20

*Ascona Riserva 2018*

---

### FORMAGGI E DESSERT

Formaggio blu di capra

*Ricordi Orange Wine*

Tortino ticinese al limone

*Gin Delta Spirits*

Menu con abbinamento vini e acqua inclusi

CHF 120

Con carne CHF 140



# DÎNER ENTRE LE VIGNES

## APÉRITIF

Sandwich aux pois chiches – nori – oignons au vin rouge – estragon  
Œuf aux truffes  
Brochette de chou-rave – champignon mariné – crème de sésame  
Uva americana – fromage de chèvre caramélisé

*Lepre Black 2020*

---

## TOMATES CASTELLO DEL SOLE

Huile de colza – fenouil – ricotta

*Kerner 2021*

---

## RISOTTO LOTO TERRENI ALLA MAGGIA

Yuzu – mousse de vin mousseux Brut – basilic citron – flocons de pecorino

*Spumante Terreni alla Maggia*

---

## POLENTA BIANCA TERRENI ALLA MAGGIA

Champignons – betteraves rouges marinées – menthe  
coriandre – noisettes

Avec côte de bœuf tessinoise vieillie à sec, supplément de CHF 20

*Ascona Riserva 2018*

---

## FROMAGES ET DESSERTS

Fromage bleu de chèvre

*Ricordi Orange Wine*

Tarte au citron tessinoise

*Gin Delta Spirits*

Menu avec vin et eau inclus

CHF 120

Avec côte de bœuf CHF 140



## DINNER IN THE VINEYARD

### APERITIF

Sandwich with chickpeas - nori - red wine onions and tarragon  
Truffle egg  
Skewer with kohlrabi - marinated mushroom - sesame cream  
Uva americana - caramelised goat cheese

*Lepre Black 2020*

---

### TOMATOES CASTELLO DEL SOLE

Rapeseed oil - fennel - ricotta

*Kerner 2021*

---

### RISOTTO LOTO TERRENI ALLA MAGGIA

Yuzu - Spumante Brut foam - lemon basil - pecorino shavings

*Spumante Terreni alla Maggia*

---

### WHITE POLENTA TERRENI ALLA MAGGIA

Mushrooms - marinated beetroot - mint  
coriander - hazelnut

with dry aged Ticino beef ribeye, supplement CHF 20

*Ascona Riserva 2018*

---

### CHEESE AND DESSERTS

Blue goat cheese

*Ricordi Orange Wine*

Ticino lemon cake

*Gin Delta Spirits*

Menu with wine and water included

CHF 120

With meat CHF 140