

## ANTIPASTI

**Bruschette con ricotta, asparagi verdi, uova e rucola, servito con insalatina di spinaci** 14.—

Bruschetta mit Ricotta, grünem Spargel, gehacktem Ei, Rucola und einem kleinen Spinatsalat

🕒 🌿 1,3,7,10,12

**Insalata d'asparagi verdi all'aceto balsamico bianco con rucola, rapanelli e uovo** 16.—

Salat von grünem Spargel mit Rucola, Radieschen und gehacktem Ei an weissem Balsamicodressing

🕒 🌿 3,12

## SECONDI

**Spaghetti "Carbonara Primavera" con asparagi verdi, cipollotti, prosciutto cotto, uova e panna** 27.—

Spaghetti "Carbonara Primavera" mit grünem Spargel, Frühlingzwiebeln, gekochtem Schinken, Ei und Rahm

🕒 1,3,7

**Risotto agli asparagi verdi e formaggino di capra fresco** 28.—

Grüner Spargelrisotto mit frischem Ziegenkäse

🕒 7,12

**Filetti di lavarello passati all'uovo con burro e salvia, patate bollite e verdure primaverili** 38.—

In Ei gebratene Felchenfilets mit Salbei-Butter, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse

1,3,4,7

**Costolette d'agnello alla griglia con sale grosso, verdure primaverili e patate novelle rosolate** 42.—

Lammkoteletts vom Grill mit grobem Meersalz, Frühlingsgemüse und neuen Bratkartoffeln

7

## PIZZA

**Pizza bianca impasto "Ascona" 27.— con mozzarella, asparagi verdi, gorgonzola e prosciutto cotto di Praga affumicato**

Pizza aus "Ascona" -Teig mit Mozzarella, grünen Spargeln, Gorgonzola und geräuchertem und gekochten Prager-Schinken

🕒 1,7



### Impasto "Ascona"

La ricetta di questo impasto è frutto del lavoro di squadra dei Terreni alla Maggia e del gruppo Feldpausch. Un prodotto genuino e **100% di Ascona** con farina bianca, farina di grano duro e farina di mais rosso. Un inno alla regionalità.

*Das Rezept für diesen Teig ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Terreni alla Maggia und der Gruppe Feldpausch. Ein authentisches und **100%iges Produkt aus Ascona** mit Weiss-, Hartweizen- und rotem Maismehl. Eine Hymne an die Regionalität.*

Disponibile con tutte le pizze +2.—  
Mit allen Pizzen erhältlich +2.—

**NEW**