

## ANTIPASTI

**Crema di zucca al curry con castagne e cubetti di pera** 11.—  
Kürbiscrèmesuppe mit Curry, Kastanien und Birnenwürfel  
🌿🕒 7,9,12

**Duetto di bruschette con funghi porcini trifolati** 14.80  
Geröstetes Valle Maggia Brot mit Steinpilzen  
🌿🕒 1

**Insalata di formentino con uova, speck e crostini di pane** 15.—  
Herbstlicher Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brot-Crostini  
🕒 1,3,10,12

## PRIMI E SECONDI

**Tagliolini con funghi porcini trifolati all'aglio, timo e prezzemolo** 28.—  
piccolo 25.—  
Tagliolini mit Steinpilzen an Knoblauch, Thymian und Petersilie  
🌿🕒 1,3,7

**Risotto alla zucca con crema al gorgonzola e guanciaie croccante** 26.—  
piccolo 23.—  
Kürbisrisotto mit Gorgonzolacreme und knusprigem Guanciaie- Speck  
7,12

**Filetto di merluzzo all'acqua pazza con vino bianco, pomodorini, cipolla, aglio e prezzemolo, servito con riso selvatico** 38.—  
Kabeljaufilet «all'acqua pazza» an Weisswein, Cherry-Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie, dazu servieren wir Wildreis  
4,7,12

**Scaloppine di capriolo con salsa di selvaggina alla panna servite con spätzli, verdura stagionale e pera affogata** 46.—  
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Saisongemüse und pochierte Birne  
1,3,7,9,12

**Spezzatino di cervo alla cacciatora, con pancetta, champignons e cipolline, servito con spätzli fatti in casa e pera affogata** 39.—  
Hirschragout Jäger-Art, mit Speck, Champignons und Silberzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzli und pochierte Birne  
1,3,7,9,12

## PIZZA

**Pizza impasto "Ascona" con mozzarella, pomodorini del Vesuvio DOP, funghi porcini, salame al tartufo nero e rucola** 26.—  
Pizza aus "Ascona" -Teig mit Mozzarella, Tomaten vom Vesuvio DOP, sautierten Steinpilzen, Rucola und Salami mit schwarzem Trüffel  
1,7,12



### 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.*

