

Rassegna gastronomica
2 — 18 ottobre

Sapori d'Autunno

*Dai Terreni alla Maggia,
in abbinamento ai vini
della Cantina alla Maggia*

presso

BLU

RESTAURANT
& LOUNGE



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Rassegna gastronomica

Sapori d'Autunno

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo con funghi porcini, fonduta di Sbrinz, sale alle erbe e chips di polenta bianca 28.-

In abbinamento al calice consigliamo Spumante brut Metodo Classico

Tartare di salmerino marinato all'aceto di yuzu, senape allo yuzu e gallette di mais corvino dei Terreni alla Maggia 26.50

In abbinamento al calice consigliamo Kerner Doc

PRIMI

Tagliatelle allo zafferano di grano duro dei Terreni alla Maggia con burro e limone 26.-

In abbinamento al calice consigliamo Kerner Doc

Risotto Loto Terreni alla Maggia con funghi porcini 28.50

In abbinamento al calice consigliamo Barbarossa Merlot Riserva

SECONDI

Filetto di vitello ai 5 pepi del Castello del Sole, puré di patate e porro confit 54.-

In abbinamento al calice consigliamo Melodia rosso del Ticino

Brasato di manzo, polenta viola cremosa e funghi porcini 38.-

In abbinamento al calice consigliamo Melodia rosso del Ticino

Polenta viola cremosa con porcini trifolati (vegetariano) 28.-

In abbinamento al calice consigliamo Barbarossa Merlot Riserva

DESSERT

Pera cotta nel vino dolce, gelato alla farina bóna Garbani della Valle Onsernone e croccante al miele di tiglio dei Terreni alla Maggia 14.50