



17° Autunno Gastronomico del Lago Maggiore 13.09 - 23.10.2016

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli
www.ascona-locarno.com

produced by

effe51
tipografia • studio grafico

 **ASCONA
LOCARNO**

via Lido 2
6598 Tenero
tel. 091 745 22 02
risto-lagomaggiore@bluewin.ch
www.risto-lagomaggiore.ch



Lago Maggiore

ristorante

Luca Tamburello

piatto rassegna CHF 48

tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo)
al pepe nero della Valle Maggia
con funghi misti saltati, spätzli e cavolo rosso

*Medaillon-Trio (Hirsch, Wildschwein, Reh)
mit schwarzem Pfeffer vom Maggiatal
und gemischten Pilzen, Spätzli und Rotkohl*

menu rassegna CHF 68

crostone di pane nero con formaggino di capra tiepido
e olio di oliva spumeggiante al rosmarino

tagliolini ai porcini e chanterelles
profumati al tartufo bianco

costolette di cervo all'uva americana
con spätzli e contorni tipici

mousse leggera ai marroni e kumquat caramellati

*Frischer Ziegenkase auf geröstetem Brot
mit warmem Olivenöl und Rosmarin*

*Nudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen
profumiert mit weissem Trüffel*

*Hirsch-Koteletten mit amerikanischen Trauben
Spätzli und einer Variation aus verschiedenen Beilagen
Leichte Maronimousse mit karamellisierten kumquats*

vini consigliati

Tre Terre - Chiodi - Ticino - CHF 52

Roncaia - Vinattieri - Ticino - CHF 49

Insoglio del Cinghiale - Campo di Sasso - Toscana - CHF 59

specialità

Sella di capriolo alla Baden-Baden
(min. 2 persone) - CHF 58

*Rehrücken Baden-Baden
(min. 2 Personen) - CHF 58*