

la Stagione

Tartare di manzo (160 g) con scaglie di formaggella di capra e focaccina fresca dal forno 24

Rindstatar (160 g) mit Ziegenkäsesplittern und ofenfrischer Focaccia



Trippa in umido con verdure, pancetta e fagioli 21

Kutteln-Gemüseeeintopf mit Speck und Bohnen

Risotto alla grappa di uva americana con salsiccia nostrana 25

Risotto mit Tessiner Grappa und Salsiccia-Wurst



Stinco di maiale marinato alla birra di Ascona con cipolle borettane e polenta 27

In Ascona-Bier marinierte Schweinshaxe mit Borettane-Zwiebeln und Polenta

Cordon bleu di vitello con prosciutto affumicato e tomino ticinese 36

Kalbs-Cordon bleu mit geräuchertem Schinken und tessiner Tomino-Käse

Filetto di lucioperca spadellato su crema di zucca, patate al burro e cavolini di Bruxelles 29

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree mit Kartoffeln an Butter und sautiertem Rosenkohl

i Rösti

Rösti "al Piazza" con prosciutto cotto, pomodoro fresco e formaggio dell'alpe 21

Rösti "al Piazza" mit Schinken frischer Tomate und Alpkäse

"Rösti" con pancetta affumicata, uovo e salsa alle cipolle 22

Rösti mit geräuchertem Speck, Spiegelei und Zwiebelsauce