

# SAN VALENTINO

## Amuse-Bouche

Mazzancolla cotta sotto sale | limone di Amalfi  
Mazzancolla in Salzkruste gegart | Amalfi Zitrone

## Menu

Panzerotto | ricotta di pecora | noci | salsa "Chorizo"  
Panzerotto | Schafsmilch-Ricotta | Walnüsse | "Chorizo" Sauce

---

Filetto di vitello | Bagna cauda | carciofi | ravanelli  
Filet vom Kalb | Bagna cauda | Artischocken | Radieschen

---

Cocco | cacao | frutto della passione  
Kokosnuss | Kakao | Passionsfrucht

CHF 98

Ascona, 14 febbraio 2024

# VALENTINE'S DAY

## Amuse-Bouche

Mazzancolla cooked in a salt crust | Amalfi lemon  
Mazzancolla cuite en croûte de sel | citron d'Amalfi

## Menu

Panzerotto | sheep's milk ricotta | walnuts | "chorizo" sauce  
Panzerotto | ricotta au lait de brebis | noix | sauce "Chorizo"

---

Veal fillet | Bagna cauda | artichokes | radish  
Filet de veau | Bagna cauda | artichauts | radis

---

Coconut | cocoa | passionfruit  
Noix de coco | cacao | fruit de la passion

CHF 98

Ascona, 14 February 2024