

# MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con spiedini di melone, ananas e kiwi  
**Regionaler Rohschinken mit Melonen-, Ananas- und Kiwi Spiesschen**  
Eventail de jambon cru local avec des brochettes de melon, d'ananas et de kiwi  
(7b, 12b)

\*\*\*

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con bacon croccante  
**Cremesuppe von "Farina Bona" aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck**  
Velouté de « farina bona » du Val Onsernone avec du bacon croustillant  
(7a)

\*\*\*

Ossobuco di vitello stufato al Merlot rosso  
Risotto al formaggio d'alpeggio e Gewürztraminer  
Selezione di verdure a km 0  
**Kalbs-Ossobuco geschmort in rotem Merlot**  
**Risotto mit Alpkäse und Gewürztraminer**  
**Auswahl von Gemüse aus der Region**  
Jarret de veau braisé au Merlot rouge  
Risotto au fromage d'alpage et Gewürztraminer  
Sélection de légumes à km 0

(1a, 1b, 9b)

\*\*\*

Semifreddo al limoncello e fragole marinate alla menta servito nel boccalino  
**Limoncello-Halbgefrorenes und mit Minze marinierte Erdbeeren**  
**im Boccalino serviert**  
Parfait glacé au limoncello avec fraises marinées à la menthe  
servi dans un "boccalino"

(7a, 8a)