

PRIMI – warme VORSPEISEN – ENTRÉES chaudes

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con pancetta croccante Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck Velouté de «farina bona» du Val onsernone avec du bacon croustillant () (1a, 7a)	14	
Crema di asparagi verdi all’olio extra vergine d’oliva Cremesuppe von grünem Spargel an Olivenöl „extra vergine“ Crème d’asperges vertes à l’huile d’olive extra vierge (7a)	14	
Risotto classico ai porcini trifolati Klassischer Risotto mit Steinpilzen Risotto aux cèpes (9b)	17	24
Risotto al Gewürztraminer con crostini di brioche e gamberone grigliato Risotto mit Gewürztraminer, Brioche-Croûtons und gegrillte Riesengarnele Risotto au Gewürztraminer avec croûtons de brioche et une crevette géante grillée (1a, 2a, 7a, 2b)	17	24
Tortelloni con ripieno di feta e menta saltati al burro nocciola Tortelloni mit Feta- und Minzfüllung in Nussbutter sautiert Tortelloni farcis à la feta et à la menthe sautés au beurre noisette (1a, 3a, 7a, 9b)	16	24
Spaghetti alle vongole profumati con scalogno e dragoncello Spaghetti mit Venusmuscheln, parfümiert mit Schalotten und Estragon Spaghetti aux palourdes parfumées à l'échalote et à l'estragon (1a, 2a, 14a)	17	26
Lasagne alle verdure di stagione (300 g) Lasagne mit Saisongemüse Lasagne aux légumes de saison (1a, 7a, 9a)		24
Eliche senza glutine alle verdure mediterranee e olive del Collinetta Glutenfreie Pasta mit mediterranem Gemüse und Oliven aus unserem Garten Pâtes sans gluten avec légumes méditerranéens et olives de notre récolte ()	15	23