

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 crû local avec des brochettes de melon, d'ananas et de kiwi
(7b, 12b)

Crema di zucca e agrumi con gamberone grigliato
Cremesuppe von Kürbis und Zitrusfrüchten mit gegrillter Riesengarnele
Velouté de potiron et d'agrumes avec une crevette géante grillée
(1b, 2a, 7a, 9b)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco
Risotto al formaggio d'alpeggio e Fragolino di Losone
Selezione di verdure a km 0
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse und Fragolino
Regionale Gemüseauswahl
Jarret de veau braisé au Merlot blanc
Risotto au fromage d'alpage et Fragolino
Sélection de légumes à km 0
(1a, 3a, 7a, 9b, 12a)

Semifreddo al limoncello con composta di mela cotogna
Limoncello-Halbgefrorenes mit Quittenkompott
im Boccalino serviert
Parfait glacé au limoncello avec compote de coing
servi dans un "boccalino"
(3a, 7a, 12a)