

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 vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“ Crème d’asperges vertes à l’huile d’olive extra vierge (1a, 7a)	14	
Tagliolini al burro e tartufo nero del Périgord Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus dem Périgord Tagliatelles au beurre et à la truffe noire du Périgord (1a, 3a, 7a, 9b)	18	27
Risotto al Fragolino del Delea con gamberone grigliato Risotto mit «Fragolino» von Delea und einer gegrillten Riesengarnele Risotto au «Fragolino» de Delea avec une crevette géante grillée (1a, 2a, 7a)	17	24
Cuori rossi di pasta fresca ripieni ai carciofi e ricotta al burro e salvia Frische rote Teigwarenherzchen mit Artischocken-Ricottafüllung an Butter und Salbei Cœurs de pâte fraîche farcis d’artichauts et de ricotta, au beurre et à la sauge (1a, 2a, 7a, 9b)	16	24
Linguine al curry con verdure e spiedino di calamari grigliato Linguine an grünem Curry mit gegrilltem Calamari-Spiesschen Linguine au curry et légumes avec petite brochette de calamars grillés (1a, 2a, 14a)	17	26
Lasagne alle verdure di stagione Lasagne mit Saisongemüse Lasagne aux légumes de saison (1a, 7a, 9a)		24
Pasta senza glutine al pomodoro fresco e basilico Glutenfreie Pasta mit frischen Tomaten und Basilikum Pâtes sans gluten aux tomates fraîches et basilic ()	15	23