

# 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 bianco  
Risotto al formaggio d'alpeggio e Fragolino del Delea  
Selezione di verdure stagionali  
**Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot**  
**Risotto mit Alpkäse und "Fragolino" von Delea**  
**Saisonales Gemüse**  
Jarret de veau braisé au Merlot blanc  
Risotto au fromage d'alpage et au « Fragolino » de Delea  
Sélection de légumes de saison  
(1a, 7a, 9b)

\*\*\*

Semifreddo al limoncello con fragole marinate alla menta serviti 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)