

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

Tessiner Rohschinken mit frischen Früchten

Eventail de jambon cru local avec fruits frais

(7b, 12b)

Crema di zucca e agrumi

Cremesuppe von Kürbis und Zitrusfrüchten

Crème de potiron et d'agrumes

(1b, 7a, 9b)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto al formaggio d'alpeggio

Selezione di verdure a km 0

Kalbs-Ossobuco geschmort in weisem Merlot

Risotto mit Alpkäse

Gemischtes Gemüse aus der Region

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto au fromage d'alpage

Sélection de légumes à km 0

(1a, 7a, 9b, 12a)

Semifreddo al ratafià e croccante di noci servito nel boccalino

Ratafià-Halbgefrorenes mit Nusskrokant im Tessiner Boccalino

Parfait glacé au Ratafia avec croquant de noix dans un "boccalino"

(3a, 7a, 8a)