

PRIMI

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 (7a)	14.50	
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)	14.50	
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronen-Risotto mit Oktopusragout Risotto au citron avec ragout de poulpe (1a, 2a, 7a)	21	27
Cuori rossi di pasta fresca ripieni al topinambur e pepe della Valle Maggia con emulsione al dragoncello Frische Teigwarenherzchen gefüllt mit Topinambur und Pfeffer aus dem Maggiatal an einer Estragon Emulsion Cœurs de pâte fraîche farcis de topinambour et poivre de la Vallemaggia avec une émulsion à l'estragon (1a, 3a, 7a, 9b)	21	28
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches (1a, 3a, 7a, 9b)	21	28
Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo Linguine mit Venusmuscheln an Knoblauch und Petersilie «Linguine» aux palourdes à l'ail et au persil (1a, 2a, 14a)	21	28
Orecchiette ai broccoli e pinoli Orecchiette mit Brokkoli und Pinienkernen Orecchiette au brocoli et pignons de pin (1a, 5a)	18.50	26
Pasta senza glutine / glutenfrei / sans gluten (-) con salsa a scelta – Sauce nach Wahl - sauce au choix <ul style="list-style-type: none"> • Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl, ail & huile d'olive (-) • Pomodoro, Tomaten, tomates (-) • Pesto di basilico alla genovese (8a) 	17	25