

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten

Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

(7b, 12b)

Crema di pannocchia di mais tostata profumata al balsamico

Cremesuppe vom getoasteten Maiskolben verfeinert mit Balsamico

Crème d'épi de maïs toasté, parfumé de balsamique

(7a)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto al formaggio d'alpeggio

Selezione di verdure

Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot

Risotto mit Alpkäse

Gemischtes Gemüse

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto au fromage d'alpage

Sélection de légumes

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

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente

e lingotto di gelato artigianale al fior di latte

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz

und «Fior di latte-«Eisbarren

Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant

accompagné d'un lingot de glace artisanal « fior di latte »

(1a, 3a, 7a)