

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten
Paper thin slices of locally cured ham with fresh seasonal fruits

(7b, 12b)

Crema di pannocchia di mais tostata profumata al balsamico
Cremesuppe vom getoasteten Maiskolben verfeinert mit Balsamico
Toasted corn cream soup laced with balsamico vinegar

(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
Braised veal shank with white merlot wine sauce,
Mountain cheese risotto
Selection of vegetables

(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
Molten lava chocolate cake and « fior di latte » ice-cream bar

(1a, 3a, 7a)