

# 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 zucca profumata allo zenzero con i suoi semini tostati  
**Kürbiscremesuppe mit Ingwer und seinen gerösteten Kernen**  
Ginger-scented pumpkin cream soup with its toasted seeds  
(7a, 9b)  
\*\*\*

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)