MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten
Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

***

Ravioli ripieni al ragout di cinghiale, con burro nocciola
Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout, sautiert in Nussbutter
Raviolis farcis au ragoût de sanglier, sautés au beurre noisette
***

Scaloppine di vitello ai porcini
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure
Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse
Escalopes de veau aux cèpes
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes

***

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 »