

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)

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con bacon croccante
Cremesuppe von "Farina Bona" aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck
Traditional corn based "Farina Bona" from the Onsernone Valley cream soup
with crispy bacon

(7a)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco
Risotto al formaggio d'alpeggio
Selezione di verdure stagionali
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse
Saisonales Gemüse
Braised veal shank with white merlot wine sauce
Mountain cheese risotto and seasonal vegetables

(1a, 7a, 9b)

Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello
Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino
Lemon liqueur parfait served in a typical Ticino Boccalino

(7a, 8a)