

# PRIMI

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con pancetta croccante <b>Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck</b> Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec du bacon croustillant (7a)	14.50	
Crema di asparagi verdi all'olio extra vergine d'oliva <b>Cremesuppe vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“</b> Crème d'asperges vertes à l'huile d'olive extra vierge (1a, 7a)	14.50	
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche <b>Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken</b> Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches (1a, 3a, 7a, 9b)	21	27
Risotto alla barbabietola con perla di mascarpone e pepe della valle Maggia <b>Randen-Risotto mit Mascarpone und Pfeffer aus dem Maggiatal</b> Risotto aux betteraves rouges avec une perle de mascarpone et poivre de la Vallemaggia (1a, 2a, 7a)	17	24
Cuori rossi di pasta fresca ripieni ai carciofi e ricotta al burro e salvia con tapenade di olive <b>Frische Teigwarenherzchen mit Artischocken-Ricottafüllung an Butter und Salbei mit Oliven-Tapenade</b> Cœurs de pâte fraîche farcis d'artichauts et de ricotta au beurre et à la sauge avec tapenade d'olives (1a, 2a, 7a, 9b)	17.50	26
Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo <b>Linguine mit Venusmuscheln an Knoblauch und Petersilie</b> «Linguine» aux palourdes à l'ail et au persil (1a, 2a, 14a)	19	28
Lasagne alle verdure di stagione e croccanti asparagi fritti <b>Lasagne mit Saisongemüse und krokantem, frittiertem Spargel</b> Lasagne aux légumes de saison et asperges croquantes frites (1a, 7a, 9a)		24
Pasta senza glutine / glutenfrei / con salsa sans gluten (-) con salsa a scelta – <b>Sauce nach Wahl</b> - sauce au choix <ul style="list-style-type: none"><li>• Aglio &amp; olio, <b>Knoblauch &amp; Olivenöl</b>, ail &amp; huile d'olive (-)</li><li>• Pomodoro, <b>Tomaten</b>, tomates (-)</li><li>• Pesto di basilico alla genovese (8a)</li></ul>	17	25