

PRIMI

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con pancetta 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)	14.50
Crema di asparagi verdi all’olio extra vergine d’oliva Cremesuppe vom grünen Spargel an Olivenöl „extra vergine“ Green asparagus cream soup with drops of extra virgin olive oil (1a, 7a)	14.50
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronen-Risotto mit Oktopusragout Lemon risotto topped with octopus and tomato stew (1a, 2a, 7a)	21 27
Cuori rossi di pasta fresca ripieni al topinambur e pepe della Valle Maggia con emulsione al dragoncello Frische Teigwarenherzchen gefüllt mit Topinambur und Pfeffer aus dem Maggiatal an einer Estragon Emulsion Fresh pasta hearts filled with artichoke ricotta and maggia valley pepper corns, estrago creamy sauce (1a, 3a, 7a, 9b)	21 28
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken Fine ribbon noodles tossed in butter and black truffle from the Marche region (1a, 3a, 7a, 9b)	21 28
Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo Linguine mit Venusmuscheln an Knoblauch und Petersilie Linguine tossed in parsley and garlic cloves mussels (1a, 2a, 14a)	21 28
Orecchiette ai broccoli e pinoli Orecchiette mit Brokkoli und Pinienkernen Orecchiette with broccoli and pine nuts (1a, 5a)	18.50 26
Pasta senza glutine / glutenfrei / gluten free (-) con salsa a scelta – Sauce nach Wahl - sauce of your choice <ul style="list-style-type: none"> • Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl, garlic & olive oil (-) • Pomodoro, Tomaten, tomato sauce (-) • Pesto di basilico alla genovese, Genovese basil pesto (8a) 	17 25