

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con spiedini di melone, ananas e kiwi
Regionaler Rohschinken mit Melonen-, Ananas- und Kiwi Spiesschen
Eventail de jambon cru local avec des brochettes de melon, d'ananas et de kiwi
(7b, 12b)

Crema di chicchi di mais e aceto balsamico con mini pannocchia alla griglia
Maiscremesuppe an Balsamico-Essig mit gegrilltem Mini-Maiskolben
Crème de maïs au vinaigre balsamique avec son mini épi grillé
(7a, 9b)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco
Risotto classico allo zafferano
Selezione di verdure stagionali
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Klassischer Risotto mit Safran
Auswahl von saisonalem Gemüse
Jarret de veau braisé au Merlot blanc
Risotto traditionnel au safran
Sélection de légumes de saison
(1a, 9b)

Duo di semifreddo al Baileys e gelato al caffè serviti nel boccacchino
Duo vom Baileys-Halbgefrorenen und Mokkaeis im Boccacchino serviert
Duo de parfait glacé au Baileys et de glace au mocca servi dans un «boccacchino»
(3a, 7a)