

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

Tessiner Rohschinken mit frischen Früchten

Eventail de jambon cru local avec fruits frais

(7b,12b)

Crema di zucca e agrumi con gamberone grigliato

Cremesuppe von Kürbis und Zitrusfrüchten mit gegrillter Riesengarnele

Velouté de potiron et d'agrumes avec une crevette géante grillée

(1b, 2a, 7a, 9b)

Ossobuco di vitello stufato ai profumi autunnali

Risotto ai porcini e Merlot

Selezione di verdure a km 0

Kalbs-Ossobuco mit herbstlichen Aromen

Risotto mit Steinpilzen und Merlot

Gemischtes Gemüse aus der Region

Jarret de veau braisé au parfum d'automne

Risotto aux cèpes et au Merlot

Sélection de légumes à km 0

(1a, 7a, 9b, 12a)

Semifreddo al ratafià e croccante di noci servito nel boccalino

Ratafià-Halbgefrorenes mit Nusskrokant

im Boccalino serviert

Parfait glacé au Ratafia avec croquant de noix

servi dans un "boccalino"

(3a, 7a, 8a)