

# MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

**Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten**

Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

(7b, 12b)

\*\*\*

Crema di zucca con i suoi semini tostati

**Kürbiscremesuppe mit seinen gerösteten Kernen**

Crème de courge avec ses graines toastées

(7a, 9b)

\*\*\*

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto ai porcini trifolati

Selezione di verdure di stagione

**Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot**

**Risotto mit sautierten Steinpilzen**

**Saisonales Gemüse**

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto aux cèpes sautés

Sélection de légumes de saison

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

\*\*\*

Semifreddo al nocino con crumble alle nocciole

**“Nocino”-Halbgefrorenes mit Haselnuss-Streusel**

Parfait glacé au « Nocino » avec crumble de noisettes

(3a, 7a, 8a)