

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten
Paper thin slices of locally cured ham with fresh seasonal fruits

(7b, 12b)

Crema di piselli con gamberetti
Erbсенcremesuppe mit Krevetten
Greenpeas summer creamy soup flavoured with shrimps

(7a)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco
Risotto al formaggio d'alpeggio
Selezione di verdure stagionali
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot
Risotto mit Alpkäse
Saisonales Gemüse
Braised veal shank with white merlot wine sauce
Mountain cheese risotto and seasonal vegetables

(1a, 7a, 9b)

Semifreddo alla pesca e salvia con salsa al caramello salato
Pfirsichhalbgefrorenes mit Salbei und gesalzener Karamellsauce
Peach and sage parfait with salted caramel toffee sauce

(7a, 8a)