

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 zucca con i suoi semini tostati
Kürbiscremesuppe mit seinen gerösteten Kernen
Creamed pumpkin with its toasted seeds

(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
Braised veal shank with white merlot wine sauce
Risotto with sautéed porcini mushrooms
Seasonal vegetables

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

Semifreddo al nocino con crumble alle nocciole
“Nocino”-Halbgefrorenes mit Haselnuss-Streusel
Nocino parfait with hazelnut crumble

(3a, 7a, 8a)