

# 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)

\*\*\*

Vellutata di farina bona della Valle Onsernone con bacon croccante

**Cremesuppe von "Farina Bona" aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck**

Velouté de « farina bona » du Val Onsernone avec du bacon croustillant

(1a, 7a)

\*\*\*

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto al formaggio d'alpeggio

Selezione di verdure

**Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot**

**Risotto mit Alpkäse**

**Gemischtes Gemüse**

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto au fromage d'alpage

Sélection de légumes

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

\*\*\*

Boccalino ticinese con semifreddo al limoncello

**Limoncello-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino**

Parfait glacé au limoncello dans un "boccalino tessinois"

(7a, 8a)