



Menù di Pasqua

Antipasto

Flan di radicchio su fonduta di pecorino e crumble di noci
Radicchio-Flan auf Pecorino-Fondue mit Walnuss-Crumble
CHF 18.-

Primo

Risotto Carnaroli con asparagi bianchi di Cantello, cipolla
croccante e profumo di limone
Carnaroli-Risotto mit weißen Cantello-Spargeln, knuspriger
Zwiebel und einem Hauch Zitrone
CHF 26.-

Secondo

Capretto dell'azienda "Capra Contenta" di Cavigliano, con patate
arrosto al rosmarino
Zicklein vom Hof „Capra Contenta“ in Cavigliano, mit Rosmarin-
Bratkartoffeln
CHF 42.-

Dessert

Panna cotta al basilico con confettura di pomodori e cialda di
mandorle
Basilikum-Panna-Cotta mit Tomatenkonfitüre und Mandelhippe
CHF 14.-

MENU COMPLETO CHF 69.-

