

Il Menu

Antipasti della Casa

Kalt und Warm Hausgemachte Vorspeise

Cold and Warm Homemade appetizers

(1-3-5-7-8-9)

Caramelle di magro in salsa di noci

Ravioli mit Ricottakäse und Spinatgefüllt in Walnuss-Sauce

Ravioli filled with cheese-spinach with walnuts sauce

(1-3-7-8)

Penne alla Rondanino

Penne mit Tomatensauce, Sahne ein wenig Scharf

Penne with tomato sauce, cream, chili

(1-7)

Pizzoccheri

Buchweizenmehlpasta mit Gemüse, Käse

Buckwheatpasta with vegetable, cheese

(1-7)

Ravioli di borragine alle erbe del giardino

Borretsch Ravioli mit Garten Kräutern

Borage Ravioli with garden herbs

(1-3-7)

Troccoli ai funghi porcini

Bandnudeln mit Steinpilzen Sause

Longpasta with Porcini Mushrooms

(1)

Formaggi della Valle con confettura

Valle Intelvi Tal Käse mit Marmelade

Valle Intelvi cheeses with jam

(7)

Polenta e...

Mais gries mit

Mashkorn with

Brasato di manzo alla Barbera

Rindsschmorbraten in Barberawein

Stewed beef in Barbera wine

(9)

Salamelle della Valle Intelvi

Land Würst aus dem Grill

Local grill sausage

Selvaggina

Wildes

Venison

(9)

Uncia-(min 2 pax)

Polenta mit Käse

Polenta with cheese

(7)

Arrosto del giorno

Braten des Tages

Roast of the day

(7)

Entrecôte di manzo

con sale dell'Himalaya(250gr.)

Rindsteak mit Himalaya Salz

Beefstak with Himalaya salt

Filetto mignon ai funghi porcini

al sentore di Tartufo

Kleins Schweinfilet mit Steinpilzen und Trüffel Geschmack

Small pork fillet with Porcini mushrooms and truffle taste

I secondi piatti sono serviti con contorni di stagione

Alle Hauptgänger sind mit Saison Beilagen serviert

All Maincourses are served with season side dishes