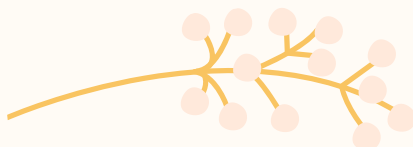


MAGGIO GASTRONOMICO

01.-31.05.2022



ANTIPASTO

Rosette di prosciutto crudo della Val di Blenio
con formaggio dell'Alpe Formazzora, noci
e marmellata piccante al miele

PRIMO

Gnocchi al pesto di aglio orsino e anacardi croccanti

PORTATA PRINCIPALE

Entrecôte di manzo al burro chiarificato al limone
con polenta ticinese alla piastra e verdura

oppure

Filetto di Trota salmonata in crosta di mandorle,
pepe della Valle Maggia e timo con riso bianco alle
piccole verdure

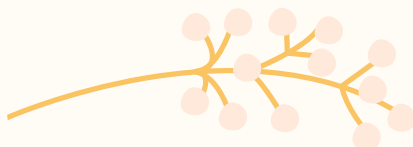
DESSERT

Semifreddo alle fragole su letto di frutti di bosco
e scaglie di cioccolato fondente

Menu completo CHF 66
Menu con antipasto o primo CHF 52
Piatto principale CHF 37

MAGGIO GASTRONOMICO

01.-31.05.2022



GRUSS AUS DER KÜCHE

Rohschinken-Rosen aus dem Bleniotal mit Käse
von der Alpe Formazzora, Walnüsse
und pikante Honigmarmelade

VORSPEISE

Gnocchi mit Bärlauchpesto und knusprigen
Cashewnüssen

HAUPTSPEISE

Entrecôte vom Rind mit heisser Zitronen Butter
serviert mit gegrillter Tessiner Polenta und Gemüse
oder

Lachsforellenfilet mit Mandelkruste
gewürzt mit Maggia Pfeffer und Thymian,
serviert mit weissem Reis und kleinem Gemüse

DESSERT

Erdbeer-Semifreddo auf Waldbeeren-Püree
mit dunklen Schokoladensplittern

Menu completo CHF 66
Menu con antipasto o primo CHF 52
Piatto principale CHF 37