

## Golosità di Inizio

**La trota salmonata del Verbano marinata e affumicata con pinzimonio di verdure primaverili e maionese di patate 4a 7a 10a 9b**

Marinierte und geräucherte Lachsforelle aus dem Verbano mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Majonaise  
23.50fr

**Insalata di formentino con speck(it) arrostito, crostini e salsa al balsamico 1a**

Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Brotwürfeln an Balsamiko-Dressing  
14.00fr



**Foglie di indivia belga con salsa tiepida al gorgonzola 7a**

Belgischer Endiviensalat an lauwarmer Gorgonzola-Sauce  
11.50fr



**La primavera in un antipasto 1a 3a 10a**

Der ganze Frühling in einer Vorspeise  
18.00

**Zuppetta tiepida di fave e piselli ,animella di vitello in padella insalatina di grumolo e dente di leone**

Lauwarme Suppe aus Bohnen und Erbsen, gebratener Kalbsbries und Salat von Grumolo und Löwenzahn

**10a 12b**

21.00

**TVA 7,7%compresa**

## Golosità di Pasta

**Spaghetti fatti in casa alla tapenade di olive con salsiccia nostrana e broccoli  
Salsa leggera di pane Vallemaggia**

**1a 3a 7a 9a**

Hausgemachte Spaghetti an Oliven-Tapenade mit Würstchen und Broccoli  
leichte Vallemaggia-Brotsauce  
23.00fr

**Risottino carnaroli leggermente affumicato con asparagi di mare, tartare cruda di sgombro, capesante e  
crema di cozze**

**4a 7a 10a**

Leicht geräuchertes Carnaroli-Risotto mit Meeresspargel, roher Tartar aus Makrele und Jakobsmuschel  
an Miesmuschelsauce  
25.00fr



**Conchiglie piegate a mano ,alla farina bona, con ragout di verdura e vellutata d'alpe**

**1a 3a 4a 9a**

Mit Maismehl hausgemachte Muschel-Teigwaren, Gemüseragout und Alpkäsesauce  
19.00fr

**Crema di asparagi verdi, petto di quaglia impanato al riso soffiato e fritto, il suo uovo al tegame,  
fiocchi di panna acida**

**1a 3a 5a 7a 9a**

Grüne Spargelcreme, mit Puffreis panierte und frittierte Wachtelbrust, Wachtelei im Töpfchen  
Sauerrahmflocken  
18.50

**TVA 7,7%compresa**

## Golosità di Carne

**Spiedone di entrecote di manzo(ch) glassato alle erbe 12a 9b**

*Mit Kräutern glasierter Rinds-Entrecote-Spiess*

36.00fr

**Il nostro Cordon Bleu di vitello(ch) 1a 3a 7a**

*Unser Kalbs-Cordon-Bleu*

39.80fr

**Il capretto svizzero o nostrano(sm) al forno con la nostra ricetta 7a9a12a**

*Schweizer oder regionales Zicklein nach unserem Rezept im Ofen gebraten*

41.50fr

**TVA 7,7% compresa**

## Golosità di Pesce

**Baby lotte cotta al burro e pepe rosa su insalatina con spinacini novelli salicorne e cipollotti**

**4a7a9a10a**

Baby-Trüsche an rosa Pfeffer und Butter auf Salat von Jungspinat,  
Meeresspargel und Frühlingszwiebeln

42.00fr

**I cinque sapori del lago in cinque preparazioni, barba di frati, carciofi e patate all'olio e limone**

**1a4a7a9a**

Fünf Aromen aus dem See in fünf Zubereitungsarten, Mönchsbarb, Artischocken und Kartoffeln  
an Olivenöl und Zitrone

39.50fr

**TVA 7,7%compresa**

Dolci Golosità

**Selezione dei nostri formaggi artigianali**

frische Käseauswahl

13.00fr/18.00fr

**Cocotte di mousse al rabarbaro ,con gelato al quark e croccante ai pistacchi 1a3a7a**

Rhabarbermousse mit Quarkeis und Pistazienknusper

13.00fr

**Flan caldo al cioccolato fondente semifreddo ai fiori di sambuco e composta di agrumi 1a3a7a**

Bitterschokoladenflan, Hollunderblütenhalbgefrorenes und Zitruskompott

14.50fr

**Essenza di fragole 1a3a7a**

Erdbeer-Essenzen

14.50fr

**Semifreddo al grand Marnier con kumquat caramellati 3a7a12a**

Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit karemellisierten Kumquat

11.00fr

**Gelati e sorbetti 3a7a**

Eis und Sorbet

4.50fr 1 pallina 1 kugel

**TVA 7,7%compresa**

Nuove golosità

**Tournedos di manzo gratinato al prosciutto crudo e flan di topinambur ,jus aromatizzato al pepe della Valle Maggia**

**1a 3a 7a 12b**

Mit Rohschinken gratinierte Rinds-Tournedos, Topinambur-Flan, Jus mit Valle-Maggia Pfeffer verfeinert  
46.00fr

**Petto di faraona(fr) farcito e cotto a bassa temperatura, spadellata alle erbe di campo e asparagi**

**3a 7a**

Niedergegarte, gefüllte Perlhuhnbrust, sautierte Wildkräuter und Spargel  
36.50fr



**Polpette di quinoa su crema di cipollotti con carciofi trifolati e chips di arachidi**

Quinoa-Frikadellen auf Frühlingszwiebelsauce mit gebratenen Artischocken und Erdnusschips  
28.00fr

**Pancia di maiale LUMA delle 12 ore ,rapette in agrodolce ,semi di finocchio e cioccolato 10b**

Luma-Schweinebauch (12 Stunden), Süss-saure Rüben, Fenchelsamen und Schokolade  
35.00

**TVA 7,7%compresa**