

Menù Degustazione Bio

Bio-Degustationsmenü



Menu tre portate
3-Gänge-Menü 48.00

Menu cinque portate
5-Gänge-Menü 66.00



Slinzega di manzo di produzione propria
Trockenfleisch vom Rind aus eigener Produktion



Pizzoccheri al grano saraceno 100% Valposchiavo
Pizzoccheri mit Buchweizen 100% Valposchiavo



Insalata verde di stagione
Frischer Saisonsalat



Costata di vitellone bio ai porcini con verdure assortite
Bio-Kalbssteak mit Steinpilzen und Gemüse-Bouquet

Panna cotta fatta in casa alla verbena Raselli
Hausgemachte Panna cotta mit Verveine Raselli

oppure sorbetto di pera con Williams di Campascio
oder Birnensorbet mit Williams aus Campascio

oppure formaggino bio Palü alle erbe Raselli
oder Bio Palükäse an Raselli Kräuter

Il vino ideale | Wir empfehlen dazu

“Nebbiolo Bio” Valtellina Superiore Docg 13% Vol.
Casa Vinicola La Torre, Bianzone 7.5dl

46.00



Piatto vegetariano