

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 Raselli
Spinacino, cavolo nero, formaggio Super Tony, vinaigrette al pesto Raselli
Raselli Salat
Spinat, Schwarzkohl, Super Tony Käse, Pesto Raselli Vinaigrette.



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

Panna cotta fatta in casa alla camomilla e melissa Raselli
Hausgemachte Panna cotta mit Kamille und Melisse 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

46.00

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



Piatto vegetariano