



**Uovo in camicia su pane Vallemaggia tostato con insalata primaverile,  22.—  
vinaigrette di asparagi, avocado, champignons e cipolle rosse**  
Pochiertes Ei auf geröstetes Valle Maggia-Brot mit Frühlingssalat an Spargel- Avocado-Vinaigrette,  
Champignons und roten Zwiebeln (1,3,7)

**Insalata di asparagi verdi e bianchi  16.—  
con scaglie di Parmigiano, pomodorini, rapanelli e rucola**  
Salat von grünen und weissen Spargel mit Parmesanspänen, Datteltomaten, Radieschen und Rucola  
con gamberoni alla griglia / mit gegrillter Riesengarnele (2,7) + 6.50/pz.

**Crema di asparagi bianchi con crostino agli asparagi verdi,  15.—  
mousse di formaggio di capra all'aglio orsino e pinoli**  
Weisse Spargel-Cremesuppe mit knuspriges Valle Maggia Brot-Chips, mit  
Ziegenkäse Bärlauch-Mousse und Pinienkernen (1,7)

**Calamarata al guazzetto di calamari con 28.—  
leggera salsa al pomodoro, piselli e prezzemolo fresco**  
Calamarata-Teigwaren mit Tintenfisch an leichter "Guazzetto"- Tomatensauce,  
Erbsen und frischer Petersilie (1,2,4,7,12,14)

**Filetto di salmerino dorato con carote grigliate, 39.—  
crema di piselli, crescione di fiume e riso venere**  
Gold gebratenes Saibling Filet mit gegrillten Karotten, Erbsencreme, Flusskresse und  
schwarzem Venere-Reis (4,12)

**Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano 42.—  
Kalbshaxe in italienischer Gemüsesauce mit Saffranrisotto (7,9,12)**

**Verdurine primaverili su crema di piselli con   32.—  
funghi champignon croccanti, rapanelli fermentati e amaranto soffiato**  
Frühlingsgemüse auf Erbsencreme, knusprigen Champignons, fermentiertem  
Rettich und gepuffter Amaranth