

# Menu Pasqua

## Ostermenü

---

**Insalata stagionale con baby lattuga, asparagi verdi, uovo, selezione di pomodorini, aglio orsino, dressing allo yogurt dell'azienda agricola Saliciolo di Tenero**  
*Saisonaler Salat, grüner Spargel, Ei, verschiedene Kirschtomaten, Bärlauch, Joghurtdressing vom Bauernhof Saliciolo di Tenero*

---

**Capretto svizzero cotto al forno, patate novelle al rosmarino, verdure primaverili**  
*Schweizer Zicklein im Ofen gegart, neue Kartoffeln mit Rosmarin, Frühlingsgemüse*

---

**Panna cotta fatta in casa al miele ticinese di acacia**  
*Tessiner Akazienhonig-Panna cotta*

---

**59 per persona / pro Person**

**44 Solo il piatto principale / nur der Hauptgang**

