



PROPOSITION DE LA SEMAINE POUR LE DEJEUNER

Salade de saison avec vinaigrette maison	13.–
Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g)	28.–
Crème de courge aromatisée à l'huile de thym sauvage servie avec une <i>bruschetta</i> au <i>Büscion</i> de Brione	18.–
Risotto à la chicorée rouge et lardo de <i>pata negra</i>	24.–
Civet de cerf des montagnes tessinoises, garniture d'automne	38.–
Tarte du jour	9.–
Panna cotta à la verveine de notre jardin, pêches de vigne au sirop et crumble	12.–
Glace artisanale "Dolce Vita Locarno"	4.50
- <i>Fior di Latte</i>	- <i>Ricotta et pistache</i>
- <i>Chocolat amer</i>	- <i>Sorbet Citron</i>
- <i>Farine Bõna</i>	- <i>Sorbet Framboise</i>