



Ristorante della Carra'

MENU DI PASQUA

Carpaccio di manzo con crudité di asparagi e salsa primavera
Rindscarpaccio mit mariniertem rohen Spargeln



Ravioli di magro fatti in casa
con tuorlo d'uovo di quaglia e burro nocciola
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta,
Spinat und Wachteleigelb an Nussbutter



Capretto BIO Vallemaggia al forno
con patate al rosmarino e verdure
BIO Vallemaggia Gitzi aus dem Ofen
mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse



Cupola di cioccolato fondente con mousse di cioccolato bianca,
polvere di pistacchio e coulis di lamponi
Weisse Schokoladen-Mousse im Zartbitter-Schokoladen Mantel,
gemahlene Pistazien und Himbeer-Coulis

CHF 68.—

