



Menù ½ Pensione Gourmet

29.05.2023

Antipasti dal Buffet Pepita (1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14)

Tagliolino

al ragù di salmerino con zest al limone e menta (1.2.4.7.8.14)

Risotto acquerello (3.7.8)

con ragù di ossobuco di vitella, crema di zafferano, lardo di patanegra e spuma di midollo

Il classico Pepita : Pacchero alla carbonara (1.3.7)

Crema di carciofo (7.8)



Filetto di salmone

alla griglia, con spinaci al burro (4.7.8)

Sella di vitella ,

salsa di noci, fave e porro brasato al Porto (1.3.7.8)

Picanha black angus Irlanda

con pepe timut, flambata al Whisky torbato, patata portafoglio ed agretti (7.8)

Fagottino di ricotta di pecora

al tarassaco su fonduta di bitto e lacrime di menta al cioccolato (1.3.7)



Selezione dei **formaggi** (7-12)

Dolci e delizie del nostro pasticcere al Buffet Pepita (1-3-7-12-6-8)

Gelato artigianale della Casa (1-3-7-12-6-8)

Menù ½ Pensione Gourmet € 65



Menù ½ Pensione Gourmet

29.05.2023

Vorspeise vom Pepita Buffet

Tagliolini,

Saiblingsragout mit Zitronen-Minz-Zest

Risotto Aquerello

mit Kalbs-Ossobuco-Ragout, Safrancreme, Patanegra-Speck und Markmousse

Der Klassiker : Pacchero à la carbonara

Artischocken-Velouté



Lachsfilet

vom Grill mit Butterspinat

Kalbsrücken,

Walnussauce, Saubohnen und geschmorter Lauch in Portowein

Picanha Black Angus Irland

mit Timut-Pfeffer, flambiert in Whisky, Portfoliokartoffeln und Agretti

Schafsmilch-Ricotta-Beutelchel

mit Löwenzahn auf Bitto-Käsefondue und Schokoladen-Minze-Stückchen



Käsevariation

Süsse Köstlichkeiten vom Buffet Pepita

Hausgemachtes Eis

Menù ½ Pension - Gourmet € 65



Menù ½ Pensione Gourmet

29.05.2023

Hors d'oeuvres Buffet

Tagliolino

char ragout with lemon and mint zest

Risotto Acquerello

with veal ossobuco ragout, saffron cream, patanegra lard and marrow mousse

The classic : Macaroni carbonara style

Artichoke cream



Grilled salmon fillet

with buttered spinach

Saddle of veal ,

walnut sauce, broad beans and braised leek

Picanha black angus Ireland

with timut pepper, flambéed in peat whisky, portfolio potato and agretti

Sheep's milk ricotta bundle

with dandelion on bitto cheese fondue and chocolate mint tears



Cheese selection

Homemade desserts selection

Homemade **ice cream**

Menù ½ Pension - Gourmet € 65



Menù ½ Pensione Gourmet

29.05.2023

Hors d'oeuvres Buffet

Nouilles

avec ragoût d'omble au zeste de citron et de menthe

Risotto acquerello

avec ragoût d'ossobuco de veau, crème au safran, lard de patanegra et mousse de moelle

Le classique : Pacchero à la carbonara

Crème d'artichauts



Filet de saumon

grillé avec épinards au beurre

Selle de veau,

sauce aux noix, fèves et poireaux braisés

Picanha black angus Irlande

au poivre de Timut, flambé au whisky de tourbe, pommes de terre et agretti

Fagot de ricotta au lait de brebis

et pissenlit sur fondue au fromage bitto et larmes de menthe au chocolat



Sélection de **fromages**

Sélection de **desserts**

Glace de la maison

Menù ½ Pension - Gourmet € 65