

| | |
|--|-------|
| Mozzarella von der Büffelmilch "Casa Madaio" auf Tomaten-Paprika Kompott, dazu Tomate "süß-sauer" und Balsamico-Kirsch Dressing | |
| Mozzarella di Bufala "Casa Madaio" con composta di pomodori e peperoni, con pomodori in agrodolce e dressing al balsamico e ciliegia | 16,00 |
| Burratina "Casa Madaio" mit Parma Schinken DOP und Tomatenbrioche (A,G) | |
| Burratina "Casa Madaio" con prosciutto crudo di Parma DOP e brioche al pomodoro | 18,00 |
| Carpaccio vom Adlerfisch mit Gurken, Kohlrabi und Orangendressing (D) | |
| Carpaccio di ombrina con cetrioli, kolrabi e dressing all' arancio | 20,00 |
| Oktopus aus der Pfanne mit Zucchini und getrockneter Tomate, Lime Mayo und süß-sauer eingelegten Zwiebeln | |
| Polpo saltato con zucchini e pomodori secchi, maionese al limone e cipolla in agrodolce | 20,00 |
| Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche | |
| Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa | 19,00 |
| Risotto "Vialone Nano" Kürbis, Bauchspeck und "Caciocavallo" | |
| Risotto "Vialone Nano" alla zucca, pancetta e caciocavallo | 16,00 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen | |
| Tagliatelle fatte in casa con finferli | 16,00 |
| Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" mit Venusmuscheln | |
| Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" con vongole | 20,00 |
| Filet vom Steinbutt mit Blumenkohl und Aubergine | |
| Filetto di rombo con cavolfiore e melanzane | 30,00 |
| Leber vom heimischen Kalb im Stück gebraten, mit Auberginen, Reis und Zwiebeln | |
| Fegato di vitello nostrano grigliato con melanzane, riso e cipolla | 25,00 |
| Geschmorter Kalbshaxe an Brokkoli und Kartoffel-Lauch Creme | |
| Stinco di vitello brasato con broccoli e crema di patate e porri | 26,00 |
| Rückensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gemüse und Ofenkartoffeln | |
| Lombata di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate | 32,00 |