

Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	19,00
Carpaccio vom Adlerfisch mit Gurken, Kohlrabi und Orangendressing 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
Burratina "Casa Madaio" mit Parma Schinken DOP und Tomatenbrioche Burratina "Casa Madaio" con prosciutto crudo di Parma DOP e brioche al pomodoro	18,00
Bohnen Süppchen Zuppa di fagioli borlotti	9,00
Risotto "Vialone Nano" Kürbis, Bauchspeck und "Caciocavallo" Risotto "Vialone Nano" alla zucca, pancetta e caciocavallo	16,00
Spaghettone "Benedetto Cavalleri" mit Venusmuscheln Spaghettone "Benedetto Cavalleri" con vongole	20,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen Tagliatelle fatte in casa con finferli	16,00
Filet von der Bernsteinmakrele mit Blumenkohl und Brokkoli Filetto di ricciola con cavolfiore e broccoli	29,00
Leber vom heimischen Kalb im Stück gebraten, mit Auberginen, Reis und Zwiebeln Fegato di vitello nostrano grigliato con melanzane, riso e cipolla	22,00
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 Sella di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate	32,00