

Gebeiztes Saiblings Sashimi auf Rote Bete Tatar, an Rote Bete Sud, mit Apfel Mayonnaise und Apfel Chips Sashimi di salmerino marinato su tatar di rape rosse, in salsa si rape rosse, con maionnese e chips alle mele	20,00
Linsen Süppchen Zuppa di lenticchie	8,50
Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	19,00
Roastbeef vom Kalb auf Pifferling Creme und marinierten Zwiebeln Roastbeef di vitello su crema di finferli e cipolle marinate	18,00
Gegrillte Tomate auf Joghurt, Basilikum Pesto und Piquillo Peperoni Pomodoro grigliato su yogurt, pesto al basilico e peperoni marinati	15,00
Schwarzes Kichererbsen Curry mit marinierter Aubergine und Papadum Curry ai ceci neri con melanzane marinate e papadum	15,00
Risotto „Vialone Nano Az. Agricola De Tacchi“ mit Kürbis, Blauschimmelkäse und Haselnüssen Risotto "Vialone Nano Az. Agricola De Tacchi" alla zucca, con formaggio blu e nocciole	18,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Kalb und geräucherter Ricotta Tagliatelle fatte in casa con ragù di vitella in bianco e ricotta salata	17,00
Medaillons vom Seeteufel an Zitrone mit Radicchio Tardivo und Gemüse Medaglioni di coda di rospo al limone con radicchio tardivo e verdure	28,00
Rückensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gemüse und Ofenkartoffeln Sella di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate	30,00