

<b>Linsensalat mit Oliven Tapenade und Ziegenmilchsud</b> Insalata di lenticchie con pat� di olive taggiasche e salsa di latte di capra	14,00
<b>S�ppchen von der Cannellini Bohne mit knusprigem Speck</b> Zuppa di fagiolini cannellini	8,50
<b>Miesmuschel Saut�</b> Saut� di cozze	14,00
<b>Pochierter Fenchel an Orangen Wei�wein Sauce mit Dill Mayonnaise und Curry Panko</b> Finocchio poch� in salsa di arance e vino bianco con maionnaise all'aneto e fiocchi al curry	16 ,00
<b>Blumenkohl mit Ofenkartoffel an pikantem Joghurt und ger�steten Erdn�ssen</b> Cavolfiore con patate al forno su salsa allo yogurt piccante ed arachidi tostati	16 ,00
<b>Spaghettono "Benedetto Cavalleri" mit Venusmuscheln und Rogen von der Meer�sche</b> Spaghettono "Benedetto Cavalleri" vongole e bottarga di muggine	20,00
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Artischocken und knuspriger Wangenspeck</b> Tagliatelle fatte in casa con carciofi e guanciale croccante	16,00
<b>Risotto Vialone Nano „Cacio e Pepe“ und R�bensprossen</b> Risotto Vialone Nano cacio e pepe con cime di rapa	16,00
<b>Geschmortes Bauernlamm mit Radicchio und Brokkoli</b> Cosciotto di agnello nostrano con radicchio e broccoli	30,00
<b>R�ckensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gem�se und Ofenkartoffeln</b> Sella di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate	30,00