

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG • OUR RECOMMENDATION

UOVO MORBIDO E FINFERLI

WEICHES BIO EI • FRISCHE PFIFFERLINGE • PARMESANSCHAUM • SCHNITTLAUCH
SOFT ORGANIC EGG • FRESH CHANTERELLES • PARMESAN FOAM • CHIVES
18.50

INSALATA FRUTTI DI MARE

MEERESFRÜCHTESALAT • ZITRUSVINAIGRETTE • KRÄUTER
SEAFOOD SALAD • CITRUS VINAIGRETTE • HERBS
21.50

TAJARIN AI FINFERLI

ZARTE FRISCHE TAJARINNUDELN • FRISCHE PFIFFERLINGE • KALBSJUS • PETERSILIE
DELICATE FRESH TAJARIN PASTA • FRESH CHANTERELLES • VEAL JUS • PARSLEY
22.50

SAINT-PIERRE AL FRITTO

SANKT PETERSFISCH • SPINAT • AVOCADO-KNOBLAUCH-MAYONAISE
SAINT JOHN DORY • SPINACH • AVOCADO-GARLIC MAYONNAISE
34.00

RICCIOLA ALLA GRIGLIA

BERNSTEINMARKRELE • FENCHELCREME • OFENKARTOFFEL • ZITRONENÖL
AMBERJACK TUNA • FENNEL CREAM • BAKED POTATO • LEMON OIL
38.00

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

KALBSKOTELETT • PANIERT UND GEBRATEN • RUCOLA • TOMATEN
VEAL CUTLET • BREADED AND FRIED • ARUGULA • TOMATOES
35.00

ANTIPASTI

VORSPEISE • APPETIZER

INSALATA DI POMODORI ANTICHI E BURRATA

ALTE TOMATENSORTEN • BURRATA • PFIRSICH • BALSAMICO (15 JAHRE GEREIFT)
HEIRLOOM TOMATOES • BURRATA • PEACH • BALSAMIC VINEGAR (AGED 15 YEARS)

18.50

CARNE CRUDA DI FASSONE BATTUTA AL COLTELLO

PIEMONTESE FASSONA RIND • SENFKAVIAR • EIGELBCREME
PIEMONTE HASELNÜSSE • TAGGIASCA-OLIVEN
PIEDMONTESE FASSONA BEEF • MUSTARD CAVIAR • EGG YOLK CREAM
PIEDMONT HAZELNUTS • TAGGIASCA OLIVE

22.50

VITELLO TONNATO ALLA MANIERA PIEMONTESE

ROSA KALBSTAFELSPITZ • THUNFISCHCREME • KAPERN • WACHTELEI
PINK VEAL RUMP • TUNA CREAM SAUCE • CAPERS • QUAIL EGG

18.50

PULPO ALLA GRIGLIA

GEGRILLTER PULPO • ZUCCHINICREME • ZITRONE • BASILIKUMÖL
GRILLED OCTOPUS • ZUCCHINI CREAM • LEMON • BASIL OIL

24.50

FRITTO MISTO DI MARE

CALAMARI • GAMBERI • ZUCCHINI • ZITRONE • AVOCADOCREME
CALAMARI • GAMBERI • ZUCCHINI • LEMON • AVOCADO CREAM

25.50

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGANG • INTERMEDIATE PASSAGE

TORTELLONE DI RICOTTA E CARCIOFI

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN • RICOTTA • ARTISCHOCKEN • ZITRONENBUTTER
HOMEMADE DUMPLINGS • RICOTTA CHEESE • ARTICHOKES • LEMON BUTTER
19.00

RISOTTO AI FINFERLI E CASTELMAGNO

RISOTTO • FRISCHE PFIFFERLINGE • CASTELMAGNO KÄSE • KRÄUTER
RISOTTO • FRESH CHANTERELLES • CASTELMAGNO CHEESE • HERBS
22.50

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SEPPIA

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI • SEPPIA RAGÙ • PETERSILIENÖL
HOMEMADE POTATO GNOCCHI • SEPPIA RAGÙ • PARSLEY OIL
19.50

RAGÙ EMILIANA

ZARTE FRISCHE TAGLIOLINI • RAGÙ ALLA EMILIANA • PARMIGIANO REGGIANO
DELICATE FRESHNESS TAGLIOLINI • RAGÙ ALLA EMILIANA • PARMIGIANO REGGIANO
18.00

PLIN PIEMONTESE

HAUSGEMACHTE PIEMONTESSISCHE TEIGTASCHEN • KALBS- UND SCHWEINEFLEISCH
BRATENFÜLLUNG • SALBEIBUTTER
HOMEMADE PIEDMONTESE DUMPLINGS • VEAL AND PORK ROAST FILLING • SAGE BUTTER
19.50

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE • VENUSMUSCHELN • WEISSWEIN • PETERSILIE • KNOBLAUCH
LINGUINE • CLAMS • WHITE WINE • PARSLEY • GARLIC
21.50

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ESTIVO

ZARTE FRISCHE TAGLIOLINI • FRISCHER SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL
PARMIGIANO REGGIANO • TRÜFFELBUTTER
DELICATE FRESH TAGLIOLINI • FRESH BLACK SUMMER TRUFFLE • PARMIGIANO REGGIANO •
TRUFFLE BUTTER
26.50

GLUTENFREIE PASTA AUFPREIS 3 €
GLUTEN-FREE PASTA SURCHARGE €3

GERNE BEREITEN WIR ALLE PRIMI PIATTI GERICHTE AUCH ALS **KLEINE PORTION**, MIT EINEM **ABSCHLAG** VON **2 €**.
WE ARE HAPPY TO PREPARE ALL PRIMI PIATTI DISHES AS SMALL PORTIONS, WITH A DISCOUNT OF €2.

SECONDI PIATTI

HAUPTGANG • MAIN COURSE

PETTO DI FARAONA

PERLHUHNBRUST • FRISCHE PFIFFERLINGE • ERBSENCREME • GEFLÜGELJUS
GUINEA FOWL BREAST • FRESH CHANTERELLES • PEA PURÉE • POULTRY JUS
29.00

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

KALBSRÜCKEN • SALBEI • PROSCIUTTO DI PARMA • MASALA • GEMÜSE
VEAL LOIN • SAGE • PROSCIUTTO DI PARMA • MASALA • VEGETABLES
30.00

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO

KALBSBÄCKCHEN 48 STUNDEN GESCHMORT • SÜßKARTOFFELCREME • BAROLO JUS
48-HOUR BRAISED VEAL CHEEKS • SWEET POTATO CREAM • BAROLO JUS
34.00

FEGATO ALLA VENEZIANO

KALBSLEBER • GESCHMORTE ZWIEBEL • KARTOFFELPÜREE
CALF'S LIVER • BRAISED ONION • MASHED POTATOES
28.00

CONTROFILETTO DI FASSONE PIEMONTESE

ROASTBEEF VOM FASSONA RIND • PFIFFERLINGE • GEMÜSE
ROAST BEEF FROM FASSONA CATTLE • CHANTERELLES • VEGETABLES
42.00

CONTORNI EXTRA

EXTRA BEILAGEN • EXTRA SIDE DISHES

VERDURE DI STAGIONE COLORATE

BUNTES GEMÜSE DER SAISON • SEASONAL COLORED VEGETABLES
7.50

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

OFENKARTOFFEL MIT ROSMARIN • BAKED POTATO WITH ROSEMARY
7.50

DOLCI

NACHSPEISE • DESSERT

TIRAMISU

9.00

ZITRONE-BASILIKUM-PANNA COTTA

9.00

BOMBA DI CIOCCOLATA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

CHOCOLATE SOUFFLÉ

9.00

SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

WEISSES SCHOKOLADENPARFAIT • PISTAZIEN

WHITE CHOCOLATE PARFAIT • PISTACHIO

10.50

CREMA DIE MASCARPONE E FRAGOLA

MASCARPONECREME • ERDBEEREN • ZITRONENABRIEB

MASCARPONE CREAM • STRAWBERRIES • LEMON ZEST

10.50

SORBETTO

HAUSGEMACHTES SORBET

HOMEMADE SORBET

6.50

AFFOGATO AL CAFFÈ

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM

7.50

FORMAGGI

KÄSE • CHEESE

FORMAGGI MISTI

ITALIENISCHE KÄSESORTEN • FEIGENSENF

ITALIAN CHEESES | FIG MUSTARD

(FÜR 1 PERSON)

15.00

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER.
WIR HELFEN IHNEN GERNE MÜNDLICH ODER MIT EINER GEKENNZEICHNETEN ALLERGEN-TABELLEN-KARTE WEITER.