

I CONSIGLI DELLO CHEF

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS • CHEF'S RECOMMENDATIONS

UOVO MORBIDO E PORCINI

WACHSWEICH GEGARTES BIO-EI • STEINPILZE • PARMIGIANO-REGGIANO-SCHAUM • SCHNITTLAUCH
SOFT COOKED ORGANIC EGG • PORCINI MUSHROOMS • PARMIGIANO REGGIANO FOAM • CHIVES
21.50

SALMONE MARINATA

HAUSGEBEITZTER LACHS • ROTE BETE • APFEL • MEERRETTICH • FEINES KRÄUTERÖL
HOUSE-CURED SALMON • BEETROOT • APPLE • HORSERADISH • HERB OIL
22.50

TAJARIN ALLA BAGNA CAUDA

HAUSGEMACHTE TAJARINNUDELN • PIEMONTESSISCHE BAGNA CAUDA
(SARDELLENFILET-KNOBLAUCH-OLIVENÖL) • GERÖSTETER BLUMENKOHL • PETERSILIENÖL
HOMEMADE TAJARIN PASTA • PIEMONTESE BAGNA CAUDA
(ANCHOVY FILLET, GARLIC, AND OLIVE OIL • ROASTED CAULIFLOWER • PARSLEY OIL
21.00

TORTELLONI DI ZUCCA, BURRO NOCCIOLA E SALVIA

HAUSGEMACHTE KÜRBISTORTELLONI • NUSSBUTTER • SALBEI • AMARETTI • PARMIGIANO REGGIANO
HOMEMADE PUMPKIN TORTELLONI • BROWN BUTTER • SAGE • AMARETTI • PARMIGIANO REGGIANO
21.50

SAN PIETRO AL FRITTO

SANKT-PETERSFISCH • BLATTSPINAT • ZITRONEN-BEURRE-BLANC • KRÄUTERÖL
SAINT JOHN DORY • LEAF SPINACH • LEMON BEURRE BLANC • HERB OIL
34.00

RICCIOLA ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE BERNSTEINMARKRELE • FENCHEL • KARTOFFEL • ZITRONENÖL
GRILLED AMBERJACK TUNA • FENNEL • POTATO • LEMON OIL
38.00

ANTIPASTI

VORSPEISEN • APPETIZERS

CARPACCIO DI ZUCCA E BURRATA

HAUCHDÜNNES KÜRBIS-CARPACCIO • BURRATA • RUCOLA • HASELNÜSSE PIEMONT IGP
DELICATE PUMKIN CARPACCIO • BURRATA • ROCKET • NOCCIOLA PIEMONT IGP
19.50

BARBABIETOLA E CAPRINO CARAMELLATO

ROTE BETE-CARPACCIO • KARAMELLISIERTER PIEMONTESE ZIEGENKÄSE
MARINIERTER BIRNE • WALNUSS
BEETROOT CARPACCIO • CAMELIZED PIEMONTESE GOAT CHEESE
MARINATED PEAR • WALNUT
19.50

CARNE CRUDA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO

HANDGESCHNITTENES PIEMONTESE FASSONA RIND • SENF CREME • EIGELB CREME
TAGGIASCA-OLIVEN • HASELNÜSSE PIEMONT IGP
HAND CUT PIEDMONTESE FASSONA BEEF • MUSTARD CREME • EGG YOLK CREAM
• TAGGIASCA OLIVE • NOCCIOLA PIEDMONTE IGP
21.50

VITELLO TONNATO ALLA MANIERA PIEMONTESE

ROSA GEGARTER KALBSTAFELSPITZ • TONNO-CREME • KAPERN • WACHTELEI
PINK ROASTED VEAL RUMP • TONNATO CREAM • CAPERS • QUAIL EGG
19.00

PULPO ALLA GRIGLIA

GEGRILLTER PULPO • SEIDIGE ZUCCHINICREME • ZITRONE • BASILIKUMÖL
GRILLED OCTOPUS • SILKY ZUCCHINI CREAM • LEMON • BASIL OIL
24.50

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGÄNGE • INTERMEDIATE COURSES

RISOTTO AL ZUCCA E TALEGGIO

CARNAROLI-RISOTTO • KÜRBIS • TALEGGIO DOP • HASELNUSS PIEMONTE IGP
CARNAROLI RISOTTO • PUMPKIN • TALEGGIO DOP • NOCCIOLA PIEMONTE IGP
22.50

GNOCCHI CON CASTAGNA E ZUCCA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS KASTANIEN- UND KARTOFFELTEIG • KÜRBIS
RADICCHIO TARDIVO • BALSAMICO
HOMEMADE GNOCCHI MADE FROM CHESTNUT AND POTATO DOUGH • PUMPKIN
RADICCHIO TARDIVO • BALSAMIC VINEGAR
19.50

AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESE

HAUSGEMACHTE PIEMONTESSISCHE TEIGTASCHEN • BRATENFÜLLUNG VON KALB + SCHWEIN
SALBEIBUTTER • KRÄFTIGER BRATENJUS
HOMEMADE PIEDMONTESE DUMPLINGS • ROAST VEAL AND PORK FILLING
SAGE BUTTER RICH ROASTING JUS
19.50

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI • SCHWARZER TRÜFFEL
PARMIGIANO REGGIANO • FEINE TRÜFFELBUTTER
HOMEMADE TAGLIOLINI • BLACK TRUFFLE • PARMIGIANO REGGIANO • TRUFFLE BUTTER
27.00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE • LANGSAM GESCHMORTES REHRAGOUT • WACHOLDER
HERBSTLICHES WURZELGEMÜSE
HOMEMADE PAPPARDELLE • SLOW-BRAISED VENISON RAGOUT • JUNIPER
AUTUMN ROOT VEGETABLES
23.50

TAGLIOLINI AL RAGÙ EMILIANA

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI • LANGSAM GESCHMORTES RAGÙ EMILIANA (KALB + RIND) •
PARMIGIANO REGGIANO
HOMEMADE TAGLIOLINI • SLOW-BRAISED EMILIANA RAGOUT (VEAL + BEEF)
PARMIGIANO REGGIANO
18.00

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

HAUPTGERICHTE • MAIN COURSES

PETTO DI FARAONA

PERLHUHNBRUST • STEINPILZE • SELLERIECREME • GEFLÜGELJUS
GUINEA FOWL BREAST • PORCINI MUSHROOMS • CELERiac CREAM • POULTRY JUS
30.50

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

KALBSRÜCKEN • PROSCIUTTO DI PARMA • SALBEI • MASALA • HERBSTGEMÜSE
VEAL LOIN • PROSCIUTTO DI PARMA • SAGE • MASALA • AUTUMN VEGETABLES
32.50

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO

48 STUNDEN IN BAROLO GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN • SÜßKARTOFFELCREME
KONZENTRIERTER BAROLOJUS
VEAL CHEEKS BRAISED IN BAROLO FOR 48-HOUR • SWEET POTATO CREAM • JUS
34.00

FEGATO ALLA VENEZIANA

KALBSLEBER • VENEZIANISCHE SCHMORZWIEBEL
CREMIGES KARTOFFELPÜREE • SALBEI
PINK ROASTED CALF'S LIVER • VENETIAN BRAISED ONIONS
CREAMY POTATO PURÉE • SAGE
29.00

CONTROFILETTO DI FASSONE PIEMONTESE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM PIEMONTESE FASSONA RIND
ROSMARINKARTOFFELN • NEBBIOLOJUS
PINK ROASTED PIEMONTESE FASSONA BEEF • ROSEMARY POTATOES • NEBBIOLOJUS
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

KARTOFFEL MIT ROSMARIN • POTATO WITH ROSEMARY
7.50

DOLCI

NACHSPEISEN • DESSERTS

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

SEIDIGE PANNA COTTA VON DER VANILLE AN KAREMELLSAUCE

SILKY VANILLA PANNA COTTA WITH CARAMELSAUCE

9.00

TIRAMISÙ

HAUSKLASSIKER • MASCARPONE • ESPRESSO • KAKAO

HOUSE CLASSIC • MASCARPONE • ESPRESSO • COCOA

10.50

BOMBA DI CIOCCOLATA

WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ • FLÜSSIGER KERN

WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ • MOLTEN CENTRE

9.50

BONÈT PIEMONTESE

PIEMONTESISCHER SCHOKOLADEN-AMARETTI-FLAN • KAREMELL

PIEMONTESE CHOCOLATE AND AMARETTI FLAN • CARAMEL

10.50

CRÈME BRÛLÉE

FEINE VANILLECREME • KNUSPRIGE KAREMELLKRUSTE

DELICATE VANILLA CREAM • CRISP CARAMEL CRUST

11.00

SORBETTO

HAUSGEMACHTES SORBET DES TAGES

HOMEMADE SORBET OF THE DAY

6.50

AFFOGATO AL CAFFÈ

VANILLEEIS • FRISCH GEBRÜHTER ESPRESSO

VANILLA ICE CREAM • FRESHLY BREWED ESPRESSO

7.50

FORMAGGI

KÄSE • CHEESE

FORMAGGI MISTI

FEINE AUSWAHL ITALIENISCHER KÄSE • FEIGENSENF

FINE SELECTION OF ITALIAN CHEESES • FIG MUSTARD

(FÜR 1 PERSON)

16.50

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