

<b>Wildkräutersalat vom "Waldförsterhof" aus Mareit an Mandeln, kleinen Tomaten und knusprigem Bauchspeck</b> Insaltatina selvatica del maso „Waldförsterhof“ di Mareta con mandorle, datterini e pancetta croccante	12,50
<b>Spargelsalat</b> Insalata di asparagi	18,00
<b>Rosmarin Focaccia mit Mascarpone, Oliven und Tomatenmarmelade</b> Focaccia al rosmarino con mascarpone, olive e marmellata di pomodori	14,00
<b>Tatar vom Piemonteser Rind "F. Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche</b> Tartare di manzo di Razza Piemontese "F. Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	100 gr 19,00
<b>Filet von der Forelle auf Creme vom Topinambur aus unserem Garten auf Ragout von der Steckrübe</b> Filetto di trota nostrana su crema di topinambur del nostro orto e ragù di rapa navone	20,00
<b>Linsen Suppe</b> Zuppa di lenticchie	9,50
<b>Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Artischocken, Pecorino Käse und Bauchspeck</b> Risotto „Vialone Nano“ az. Agricola de Tacchi con carciofi, pecorino e pancetta croccante	18,00
<b>Geräucherte Spaghettioni „Pastificio Verrigni“ mit Sardinen, kleinen Tomaten und Semmelbröseln</b> Spaghettoni affumicato "Pastificio Verrigni" con sarde, pomodorette e pane grattugiato	16,00
<b>Heimisches Freiland Huhn vom Fleckinger Hof aus dem Rohr mit Kräutern und Taggiasche Oliven, an Reis und Gemüse</b> Pollo contadino rusponte del maso "Fleckingerhof" con erbette ed Olive Taggiasche con riso e verdure	28,00
<b>Entrecote vom Ratschinger Ochsen vom „Flinglhof“ mit Pfannengemüse und Ofenkartoffeln</b> Entrecote di bue della Val Racines del maso "Flinglhof" con verdure saltate e spicchi di patate infornate	36,00