

Tatar von der Forelle mit Radieschen und aromatischem Blattsellerie Tartare di trota con ravanelli e sedano aromatico a foglie del nostro orto	18,00
Sardinienfilets „in Saor“ mit Zwiebelkompott Sarde in saor con composta di cipolle	18,00
Sashimi vom Sepia Tintentisch mit Mayonnaise vom Szechuan Pfeffer Sashimi di seppie con maionese al pepe "Sichuan"	20,00
Carpaccio von der roten Bete, Blauschimmelkäse von der Büffelmilch, Walnüssen und Honig Carpaccio di rape rosse, blu di bufala, noci e miele	16,00
Carpaccio vom Ochsenherz und Büffel Ricotta an Honig Carpaccio di cuore di bue e ricotta di bufala al miele	16,50
Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Brennessel, gereifter Ricotta, Zitrone und Piemonteser Haselnuss Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi alle ortiche, ricotta stagionata, limone e nocciole	17,00
Teigtasche „Cacio e Pepe“ mit Garnelen und Artischocken Raviolone "Cacio e Pepe" con gamberi e carciofi	22,00
Hausgemachte Kräuter-Kartoffelgnocchi mit Ragout vom heimischen Hirschen, Safran und Gin Gnocchi di patate ed erbe fatti in casa con ragù di cervo nostrano, zafferano e gin	22,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Ragout von der Wachtel Tagliatelle fatte in casa con ragù di quaglia	20,00
Geschmorte Aubergine an Thymian, Stampftomaten und Kürbiskernen Melanzana infornata al timo con pappà al pomodoro e semi di zucca	20,00
Perlhuhn in seinem Zitrusud mit Selleriepüree und glassiertem Rhabarber Suprema di faraona nel suo fondo di agrumi, purea di sedano rapa e rabarbaro	29,00
Rückensteak vom heimischen Hirschen mit Peperonata und Selleriepüree Tagliata di cervo nostrano con peperonata e purea di sedano rapa	33,00
Picanha vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ an dreierlei Salzen, Jungkartoffeln und Pak Choy Picanha di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" ai tre Sali, con patate novelle e pak choy	32,00