

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| Plateau mit rohen Meeresfrüchten<br>Plateau di crudo di mare  | 29,00 | Kartoffelcreme mit pochiertem Ei und Korallen- und Kastanienpilzen<br>von der Edelpilzzucht Mycelia aus Maria Trens<br>Crema di patate con uovo pochè e funghi nobili dell'allevamento<br>Mycelia di Campo di Trens | 18,00 |
| Sarde in Saor<br>Sarde in Saor  | 18,00 | Hausgemachte Tagliatelle mit blauen Taschenkrebse<br>Tagliatelle fatte in casa con granchi blu  | 20,00 |
| Ceviche von der Forelle<br>Ceviche di trota   | 20,00 | Kräuter Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi<br>Filet von der Rotbarbe<br>Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi<br>alle erbe con filetto di triglia  | 20,00 |
| Sautè von Venusmuscheln im Weißweinsud<br>Sautè di vongole al vino bianco   | 24,00 | Bucatini mit mediterranem Ragout von der Bernsteinmakrele<br>Bucatini con ragù di ricciola mediterraneo   | 20,00 |
| Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse<br>Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala   | 14,00 | Offene Thymian Teigtasche mit Ragout vom heimischen Hirschen<br>Raviolo aperto al timo con ragù di cervo nostrano   | 22,00 |
| Burratina von „Casa Madaio“ an Gazpacho von der Mairübe und Melone,<br>mit aromatischem Blattsellerie aus unserem Garten<br>Burratina „Casa Madaio“ con gazpacho di rape e melone con<br>sedano aromatico del nostro orto | 18,00 | Leber vom Piemonteser Wagyu Rind „Selezione F. Cazzamali“<br>mit Polenta und Fenchel aus unserem Garten<br>Fegato di manzo Wagyu Piemontese „Selezione F. Cazzamali“<br>con polenta e finocchi dell'orto            | 28,00 |
| Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen<br>Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo   | 23,00 | Karrè vom heimischen Lamm mit<br>frischen Karotten und Mangold aus unserem Garten<br>Carrè di agnello nostrano con carote e coste del nostro orto   | 33,00 |
| Piemonteser Kalb und Roter Thunfisch – unser Vitello Tonnato<br>Vitello Piemontese e tonno rosso – il nostro vitello tonnato  | 23,00 |   |       |