

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	34,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00
Platterbsen Süppchen mit Pecorino und Pesto Zuppa di cicerchie con pecorino e pesto	9,50
Sautierte Miesmuscheln im Weißweinsud Sauté di cozze al vino bianco	14,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00
Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Burratina Carne salada di cervo nostrano con burratina	22,00
Kürbis vom Rohr "Cacio e Pepe" mit gefüllter Paprika Zucca infornata "Cacio e Pepe" con peperone tondino ripieno	18,00
Mezzi Paccheri mit Sardinien und Mandeln Mezzi Paccheri alle sarde e mandorle	18,00
Hausgemachte „Conchiglie“ mit Seppie, Zucchini und Bauchspeck Conchiglie fatte in casa con seppie, zucchini e pancetta	22,00

Spaghettoni mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghetti alle vongole e bottarga	22,00
Risotto Vialone Nano mit Steinpilzen und Creme von der gereiften Ricotta Risotto Vialone Nano con porcini e crema di ricotta stagionata	22,00
Soufflierter Pfifferlingknödel mit Graukäse auf Zucchinicreme Canederlo soffiato ai finferli e formaggio grigio su crema di zucchini	18,00
Canelloni heimischen Lamm, Topfen und Kürbis Cannelloni con agnello nostrano, ricotta e zucca	22,00
Gefülltes Filet von der Goldbrasse mit Trockentomate und Zucchini Turbante di orata ripieno di pomodori secchi e zucchini	30,00
Karrè vom heimischen Lamm an geschmorter Aubergine und Creme von der Pastinake aus unserem Garten Carrè di agnello nostrano con melanzana infornata e crema di pastinaca del nostro orto	36,00
Tagliata vom heimischen Hirschen an Karotten und Ofenkartoffeln Tagliata di cervo nostrano con carotine e patate infornate	36,00