

## **ANTIPASTI – VORSPEISEN**

**Insalata di pollo piemontese, tartufo nero, peperoni arrostiti, salsa acciughe** € 17,50  
Piemonteser Huhnsalat mit schwarzem Trüffel, gerösteter Paprika, Sardellenvinaigrette

**Fritto di calamaretti con purea di alghe & capperi con puntarelle al limone** € 17,50  
Frittierte Calamari mit Algen-Kaperncreme und Puntarellesalat mit Zitronenvinaigrette

**Parmigiana di melanzana, burrata di bufalae zucchini grigliate con pesto** € 17,50  
Auberginenparmigiana mit Büffelburrata & gegrillte Zucchini mit Basilikumpesto

**Cotechino di Modena con lenticchie, mostarda e salsa verde** € 17,50  
Warmer Cotechino aus Modena mit Linsensalat, traditionellen Senfrüchten & Salsa Verde

**Antipasto misto** € 17,50  
Gemischte Vorspeisen

## **MINESTRE-SUPPEN**

**Ravioli piemontesi in brodo con verdure** € 7,50  
Bouillon mit Piemonteser Kalbsravioli & Gemüsejulienne

## **PASTA**

**Ravioli amari di puntarelle con ragu di salsiccia mantovana** € 17,50  
Hausgemachte Ravioli mit Puntarelle und Salsicciabolognese aus Mantua

**Fettuccine Masciarelli con il ragù di faraona e porcini in bianco** €17,50  
Fettuccine Masciarelli mit weißen Perlhuhnragout & Steinpilze

**Risotto alla raparossa con crema di caprino e polvere di olive nere** € 17,50  
Rote Beete-Risotto mit Ziegenkäsecreme & Olivestaub

**Spaghetti all' arancia e acciughe con mollica** € 17,50  
Spaghetti aus Sizilien mit Blutorange, Sardellen & geröstete Semmelbrösel

**Gnocchi ripieni di cacio e pepe con aglio ,olio e friggiteli** € 17,50  
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Pfeffer & Pecorino mit Knoblauch, Oel, Pimientos

## **CARNI- FLEISCHGERICHTE**

<b>Cotoletta di cervo con scalogni al vinrosso e purea di zucca alla mostarda</b>		<b>€27,50</b>
Hirschkotelett mit Rotweinschalotten, Kürbispürée & Senffrüchte		
<b>Fegato di vitello alla veneziana, polenta al parmigiano e spinaci al burro</b>		<b>€27,50</b>
Venezianische Kalbsleber mit Parmesanpolenta & Blattspinat		
<b>Tagliata di Entrecote con spinaci e patate al rosmarino</b>		<b>€ 27,50</b>
Aufgeschnittene Entrecote vom Grill, Blattspinat & Rosmarinkartoffeln		
<b>Bistecca alla fiorentina</b>	<b>100gr.</b>	<b>€ 7,50</b>

## **PESCI – FISCHGERICHTE**

<b>Pesce alla griglia</b>	<b>ab</b>	<b>€ 26,50</b>
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)		
<b>Pesce al sale marino</b>	<b>ab</b>	<b>€ 26,50</b>
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)		
<b>Pesce al forno con patate croccanti</b>	<b>ab</b>	<b>€ 26,50</b>
Fisch aus dem Ofen mit knusprige Kartoffelscheiben		

## **FORMAGGI MISTI**

Gemischter Käse und geröstetes Brot **€ 11,50**

## **DESSERT**

<b>Cassata siciliana con glassa di arancia caramellata</b>	<b>€ 6,50</b>
Hausgemachte Cassata Siciliana mit karamelisierter Blutoragenglasur	
<b>Tartufo di cioccolato affogato nel caffè</b>	<b>€ 6,50</b>
Schokoladentartufo in Espresso ertrunken	
<b>Millefoglie con mousse di castagne e crema di zabaione al rhum</b>	<b>€ 6,50</b>
Millefeuille mit Maronenmousse und Zabaionecreme mit Rhum	

## **Menu Degustazione:**

Frittierte Calamari mit Algen-Kaperncreme & Puntarellesalat  
Fettuccine Masciarelli ,Perlhuhn & Steinpilze  
Hirschkotelett mit Rotweinschalotten & Kürbispürée mit traditionellen Senffrüchte  
Schokoladentartufo in Espresso ertrunken **€ 49,50**