

Vorspeise

Lachs** mariniert mit Erdbeeren und grünem Pfeffer, „Santi“ Valdobbiadene Prosecco Brut Gel und Rosenblättern	€ 17,00
Kalte Suppe mit Mandeln, gegrillten Garnelen* und Zucchini-Spaghetti	€ 17,00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, bei niedriger Temperatur gekocht, mit geräucherter Fleur de Sel und Kapernfrüchten	€ 16,00
Entenbrust*-Pastrami, Apfelmus mit Kardamom und Nelken, frittierte Brotcroutons	€ 16,00
„Coalvi“ Piemontesisches Rindertatar, Honig-Senf und Carasau-Brotwaffeln	€ 17,00
Auberginen-Flan mit Majoran, San Marzano-Tomatenemulsion, gesalzenem Ricotta-Käse	€ 15,00
Aufschnitt Platte, aus unseren Tälern, mit Gemüse in Öl	€ 16,00

Nudeln, Risotto & Suppe

Sautierte „Strozzapreti“-Nudeln mit Schwertfisch* „n’duja“, gewürzt mit Zitrone und Basilikum	€ 16,00
Ravioli* gefüllt mit Basilikum, Butter, Burrata und Pfeffercreme, Grissini-Streusel	€ 16,50
Carnaroli-Risotto mit Venusmuscheln, Zucchini und „Bottarga“ von Thunfisch-Eiern	€ 16,50
Gnocchi** aus Kartoffeln und Brennnessel mit getrockneten Tomaten und rotem Zwiebelpesto	€ 16,00
„Troccoli“ Nudeln sautiert mit, in Milch gekochtem, Weißkalbsragout und schwarzem Sommertrüffel	€ 16,50
Orecchiette-Nudeln mit Thymianwurst, Zucchini Blüten und gelber Datterino-Tomate	€ 16,00

Vegetarische Ecke

Gazpacho aromatisiert mit Wassermelone, Ziegenkäse und Mandeln, essbare Blüten und Tropfen von Balsamico-Essig	€ 15,00
Mousse aus Büffelmozzarella-Käse, kandierte gelbe Tomaten, Ochsenherztomatenfondue und Friselle-Brösel	€ 15,00
Hummus von Kichererbsen und Kurkuma mit bittersüßen glasierten Karotten, Haselnüssen, Thymian und Zitronen-Crumble	€ 15,00
„Caponata“ von Gerste, Gemüse und Frischkäse „Primo Sale“, kandierte Tomaten mit Minz Sauce	€ 15,00
Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit Marmeladen	€ 15,00

Fisch & Fleisch

Seeteufel-Ossobuco*, seine Bordelaise-Sauce mit Walnussöl und Gemüse-Brunoise	€ 23,00
Zander und Forelle, Bloody Mary“ „Datterino“-Tomatencremesuppe	€ 23,00
Auf der Haut gebratene Scheibe vom Umberfisch „Corba rossa del Gargano“, Zucchini-Creme mit Essig und Kartoffelpüree	€ 23,50
Sous vide gekochtes Kalbsfilet mit Petersilienkruste und Reduktion von Ossola Tarlap Wein	€ 23,50
Gebackenes Lammkarree*, Süßkartoffeln und frisches Kräuteröl	€ 24,00
Gegrilltes „Coalvi“-Rinderfilet aus Piemont, karamellisierte rote Zwiebeln und Gattinara-Weinsauce	€ 29,50

Dessert

Melonen, Limetten und Szechuanpfeffer-Suppe mit Pastilla und Frangipancrème	€ 8,00
Soufflé-Glacé mit Pistazien und Himbeeren	€ 8,00
Veganer „Caprese“-Kuchen, mit Kirschen und Zimt Kompott	€ 8,00
Pfirsich-Verrine mit grünem Tee, Lavendelduft und knuspriger Kakaowaffel	€ 8,00
Aprikosenmousse, Hibiskusblütensirup, knusprige Sesam-Tahini	€ 8,00

Auch zum Mitnehmen erhältlich

Gedeck Euro 1,50 pro Person

*Gefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind.

** Die Produkte wurden in unserer Küche verarbeitet und können während der Verarbeitung schockgefrostet werden