

Vorspeise

Burrata-Käse, Auberginencreme, Kirschtomaten mit Basilikum und Oliven aus Taggia	€ 17,00
Tintenfisch*-Carpaccio mit Limetten- und Ingwer Aufguss auf einem Erbsen* und Minz Püree mit Tintenkoralle	€ 18,00
„Garnelen*-Brulée“, Paprikasalat und süss-saure rote Zwiebeln mit Himbeeren und langem Pfeffer	€ 18,00
Mariniertes Fleischcarpaccio, krause Endivie, 30 Monate gereifter Parmesanflocken, Croutons und Caesarsauce	€ 17,00
Piemonteser Coalvi Rinder-Tatar nach Stornello Art mit schwarzem Trüffel und Guttiau-Brot	€ 17,00
Aufschnitt Platte, aus unseren Tälern, mit kleinem Bettelmatt-Käse Flan	€ 16,00
San Marzano Tomatenflan auf Parmesancreme, Majoran und Olivencrumble	€ 15,00

Nudeln, Risotto & Suppe

Linguine mit Pfeffer und Zitrone mit marinierter Forelle und ihrem Kaviar, Cremespinat und gebratenen Semmelbröseln	€ 18,00
Carnaroli-Reis mit roter Steckrübe, geräuchertem Aal, Ziegenkäse und Pinienkernpesto	€ 17,00
Tintenfisch Ravioli* mit Rotbarbe, Kirschtomaten-Fondue und Basilikum	€ 18,00
Kartoffelgnocchi** mit Kurkuma und Mohn, Crodo-Ricottacreme, Zucchini und Zucchini Blüten	€ 17,00
Sardische Fregula-Pasta mit Schweinehackfleisch, gewürzt mit Myrte, Crusco-Pfeffer und süssen Pecorino-Flocken	€ 17,00
Kalte Avocado-Spinat-Cremesuppe mit knackigen Radieschen und veganer Sahne	€ 16,00

Auch zum Mitnehmen erhältlich

Service und 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

Vegetarische Ecke

Cremiger Feta und Joghurt, Rote-Bete-Tartar mit Dill und Orange, Pistazienbrösel	€ 15,00
Sorghum-Lilien, schwarze Bohnen und Buchweizen mit Cashew-Karotten-Fondue, Oliven aus Taggia, Curry und Sprossen	€ 15,00
Vegane Parmigiana-Auberginenkrone	€ 15,00
Kichererbsen-Chiasamen-Burger mit Zucchini und Zucchini Blüten	€ 15,00
Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit Marmeladen	€ 17,00

Fisch und Fleisch

Lachsforellenfilet, knuspriger Sellerie, leicht geräucherter Gemüsejoghurt und Aji-Amarillo-Creme	€ 23,00
Sautierte Bernsteinmakrele, Auberginen und rohen Tomaten mit Basilikum	€ 23,00
Doradefilet mit leichtem Curry, Karotten und Cashewnüssen, Bergsellerie-Chlorophyll, Kokosreis	€ 24,00
Langsam gegartes Schweinefleisch Mignon in einer Kräuterbrotkruste, weichen Kartoffeln und Vin Santo Sauce	€ 26,00
Rio Platense Angus Entrecôte, Süsskartoffelchips und Ananas-Chutney, Habanero und Bourbon	€ 26,00
Gegrilltes Coalvi Piemonteser Rinderfilet, Cubebe und Prunent Pfeffer, Schlagbutter, Babyspinat, Bratkartoffeln	€ 30,00

Dessert

Zarte gelbe Pfirsichmousse, gewürzte weiße Sangria und frisches Obst	€ 8,00
Kokos-Dacquoise, Namelaka aus weisser Schokolade und Passionsfrucht	€ 8,00
Klassisches Tiramisu mit Gianduia-Ganache und Bailey's	€ 8,00
Mandel-Semifreddo mit Aprikosenpüree und Lavendelduft	€ 8,00
Veganer Tonkabohne-Vanille-Kuchen mit Bio-Zitronenschaum	€ 8,00