

UNSERE VORSCHLÄGE



Vorspeisen

Carpaccio von Bernsteinmakrele** mit Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapernblüten, Oregano	€ 18,00
Gravlax von Lachsforelle, Dill-Crème fraîche, marinierte Gurke und knusprige rote Zwiebelblättchen	€ 18,00
Ei bei 64 °C auf Trüffel-Kartoffelcreme, Spargel und Roggenbrot-Crumble	€ 15,00
Tartar vom piemontesischen Rind „Coalvi“ vom Stornello mit süß-sauren Frühgemüsen aus dem Garten	€ 17,00
Unsere Aufschnittplatte aus den Ossola-Tälern mit frischem Ziegenkäse aus der Region	€ 17,00
Auflauf aus jungen Zucchini, deren Blüten und Safran auf Fondue aus Toma del Mottarone	€ 15,00

Pasta & Risotto

Frische Tagliolini mit geräuchertem Felchen, Frühlingzwiebelcreme und rosa Pfeffer	€ 18,00
Kartoffelgnocchi** mit Castelmagno-Käse, Saubohnen und wildem Minze	€ 18,00
Carnaroli-Risotto mit Almbutter, weißem Spargel und Robiola aus Roccaverano, Kräuteröl	€ 18,00
Frische Fusilli mit Zitrone, Erbsenextrakt, Stracciatella und mariniertem Eigelb	€ 17,00
Ravioli mit Wolfsbarsch und Kaffernlimette, Queller und Kapernpulver	€ 18,00
Frische Orecchiette mit Kalbsossobuco-Ragout und klassischer Gremolada	€ 17,00

Vegetarische Ecke

Roher, mariniertes Blumenkohl mit Saubohnen, Spargel, Radieschen und Zitronenperlen	€ 15,00
Lauwarme Frühlingsgemüsesuppe mit veganem Ziegenkäse, Frühlingzwiebeln und Blüten	€ 15,00
Rote-Bete-Spaghetti mit Cashewcreme, Zedratzitrone, Minze und grünem Öl	€ 15,00
Millefeuille aus frischer Pasta mit veganem Ragout aus Erbsen und Linsen, kleinem Gemüse	€ 15,00
Unsere Auswahl an Käsesorten aus den Tälern mit Konfitüren	€ 17,00

Fisch & Fleisch

Gebratener Saibling mit frischen Erbsen und Kartoffeln, Forellenrogen und frischen Frühlingzwiebeln	€ 24,00
Rote Corvina vom Gargano aus der Pfanne mit knuspriger Haut, bitterem Gemüse der Saison und Tomatenconfit	€ 23,00
Gegrillter Oktopus mit Cannellini-Creme, 'Nduja-Öl und knusprigen Crostini mit Zitrone und Knoblauch	€ 24,00
Bei niedriger Temperatur gegarte und mit Thymian goldbraun gebratene Perlhuhnbrust mit Morcheln und Zuckererbsen	€ 27,00
Kalbsbauch, Kalbsbries* und Artischocken mit Minze, Kartoffelchips und Marsala-Sauce	€ 27,00
Rinderfilet aus dem Piemont mit aufgeschlagener Butter und Pfeffer aus dem Maggiatal	€ 30,00

Dessert

Würfel** aus Mousse aus 70 %iger Zartbitterschokolade, Himbeerfüllung und knusprigem Kakao-Quinoa	€ 8,00
Ziegenkäse-Assoluto mit Orangenblüten, Rhabarberkompott und Himbeeren mit Hibiskus, Pistazien-Biskuit	€ 8,00
Parfait mit Kastanienhonig aus unseren Tälern, Wildfenchelpollen und Akazien-Honigwaben	€ 8,00
Knuspriger Cannolo, gefüllt mit Namelaka und Passionsfrucht-Yuzu-Gelée	€ 8,00
Essenz aus Reis und Heidelbeeren; Imperatrice-Reis mit Vanille, Heidelbeerkompott, frische Heidelbeeren und Kakaokrümel	€ 8,00

Auch zum Mitnehmen



Gedeck Euro 2,00 pro Person

Einige Produkte können je nach Saison und Marktnachfrage bereits am Ursprungsort tiefgefroren sein: *tiefgefroren – **schockgefroren