

Vorspeise

Carpaccio von roten Garnelen und mariniert Lachs-Tartar, Joghurt-, Mandeln- und Rukola-Suppe, Kohlcrackern aus pflanzlichem Kohlenstoff	€ 18,00
Schwertfisch mariniert in Bergamot, Minze, Fingerlimette und Krebstiere-mayonnaise	€ 17,00
Parmesan- und Thymian-Biskuit, Kalbsalat mit Spargeln und grüner und roter Sauce	€ 17,00
Leichter Nduja-Soufflé, Frühlingsgemüse-Crème und essbare Blumen und Pfeffer- Ricotta	€ 16,00
Piemonteser Coalvi Rinder-Tatar nach Stornello Art mit kalte Béarnaise-Sauce und Brotteile	€ 17,00
Aufschnitt Platte, aus unseren Tälern, mit Artischocken und süßen gefüllten Paprikas	€ 16,00
Fava-Bohnen und Pecorino-Flan, Thymian- und süßer Paprika- Grissini	€ 15,00

Nudeln, Risotto & Suppe

Tagliolini mit Borretsch, Tintenfisch-Eintopf und Artischocken, Kirschtomaten und schwarzem Oliven-Crumble	€ 18,00
Frische Passatelli in Krebs- Weichtiere- und Safran- Bruhe	€ 18,00
Busiate Nudeln mit Meeräsche-Puttanesca Sauce und seiner Bottarga	€ 18,00
Große Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinatblättern in einer cremigen Sauce mit Bio-Zitronenduft	€ 18,00
Rote Kartoffelgnocchi, Pferdefleisch-Ragù mit Prunent Wein, Rucola und gehobeltem gereiftem Ricotta	€ 17,00
Cremiger Carnaroli-Reis mit 30 Monate gereiftem Parmesan, Bra-Wurst und zarter Bärlauch-Crème	€ 17,00

Auch zum Mitnehmen erhältlich

Service und Gedeck Euro 1,50 p.P.

*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

Cannellini-Bohnen, geschmorter Pak-Choi mit einem 62° Ei und Rauchpaprika-Öl	€ 15,00
Tofu-Frikadellen, Frühlingszwiebeln, rote Miso- und Kokosmilch- Creme mit Limetten- und Korianderduft	€ 15,00
Legumenknoten mit Mais und Hirse, vegane Bolognese-Ragù	€ 15,00
Frühlings-suppe mit Erbsen, Zucchini, Spargel und Bärlauch, gewürzt mit Basilikum und Minze	€ 15,00
Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit Marmeladen	€ 15,00

Fisch und Fleisch

Beccafico vom Makrele nach Stornello Art, mit weißer Zwiebel und gelber Datterino-Tomatenfondue	€ 23,00
Zander Mantecato, gepuffte Polenta und Rosetten vom Romanesco-Kohl, mit gerösteter Kirschtomatencreme und Basilikum	€ 23,00
Gebratene Seezunge auf Sellerie-Püree mit Zitrone und Weißbutter, mit Dill-Öl	€ 24,00
Langsam gegartes Saugurke-Rückenstück, Spargel und Apfelkompott mit Calvados und gelbem Senf	€ 26,00
Entenkeule, in eigenem Fett gegart, mit Kirschen und Merlot glasiert, zweifarbigem Mangold und Kartoffeln	€ 26,00
Piemonteser Coalvi Rinderfileti in einem Schmortopf, mit Tarlapp-Reduktion und Thymian	€ 30,00
Irisches Rindersteak serviert mit Kartoffeln im Päckchen und Mais in BBQ-Sauce	€ 30,00

Dessert

Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit schwarzem Tee aromatisiert, knusprige Cornflakes und Johannisbeeren	€ 8,00
Klassische neapolitanische Pastiera	€ 8,00
Gefrorene Holunderblüten- und Zitronen-Delikatess, mit Kardamom und Blaubeeren	€ 8,00
Vanille- und Tonkabohnen-Makronen mit Mascarpone-Eis, Schlagsahne und roten Beeren	€ 8,00
Vegane Rhabarber-Erdbeer-Mousse mit knusprigen Fliesen	€ 8,00
Käse-Auswahl aus unseren Tälern mit Marmelade	€ 15,00