



PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Etwas zum anfangen...

Jakobsmuscheln in Ceviche, Tomato "Cuore di Bue kalte -Creme
und Basilikum
13

Roastbeef mit Rucolacreme, Parmesan-Schaum und Senf
12

Tartelletta mit Kuhmilch-Ricotta und Saisongemüse
10

Piemontesischen Fassona Tartar "Coalvi", Stracciatella und
Datterino-Tomatenmarmelade
12

Erste Gänge

Carnaroli-Reis, gebratene Auster, Kapernpulver, Burrata und Limette
(Mindestens 2 Personen)

14

Cappellacci gefüllt mit Lamm und Borretsch

13

Schwarze Kartoffelgnocchi, rote Garnelen und Pistazien

14

Dinkelspaghetti mit weißem "Ragù di Cortile" und Brennnesseln

12

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Gebratener Tintenfisch mit Tomate, Taggiasca-Olive und Kapern

17

Cube Roll mit Chicorée und Kartoffeln

18

Krakententakel, gelbe Zucchini und schwarzer Sesam

21

Kaffee -Schweinefilet, Pfirsichen und Kartoffeln gateau

16

Käse

Unsere Selektion von Käse "La Casera":

- Paglietta Piemontese
- Robiola di Roccaverano
 - Fiacco di Capra
- Toma di Campertogno
 - Blu al cucchiaio

13

Desserts

Piemont IGP Haselnuss Semifreddo mit dunkle Schokolade
6

Tartelletta mit Vanillecreme mit Erdbeerherz
7

Campari-Eis, kandierte Orange und Kardamom-Crumble
6

Millefeuille, weiße Schokoladencreme und Aprikosen
7

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie das Personal nach dem Menü mit der Liste der Allergene