



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

Etwas zum anfangen...

Blätterteig mit gerösteten Artischocken und cremigem "Paglietta Piemontese" Käse
12

Weich gekochtes Ei, Regenbogen-Mangold und 36 Monate Parmesan-Mousse
10

Piemontesischer Fassona Tartar "Coalvi", Topinambur-Creme, Ingwer und
Haselnüsse IGP
12

Gegrillter Tintenfisch, süß-saure Tomate, Kapern und Taggiasca-Oliven
13

Erste Gänge

Perlhuhn gefüllte Ravioli,
Dehydrierte Aprikose und Robiola di Roccaverano DO
14

Schwarze Spaghetti, rohe Mazara-Garnelen und Pistazien
15

Carnaroli-Reis „Tenuta Margherita“ Schwarzkohl, süßer Gorgonzola und
Enten-Crumble
(mindestens zwei Personen)
13

Gnocchi, weißer Sellerie, Missoltino, Rosinen und Pinienkerne
11

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Hirsch, geröstete Rote Bete und Kastanienflan
18

Geschmorte Rinderbäckchen, Kürbispüree und Kartoffelgratin
19

Seesaibling, ihre Eier, und geräucherte lila Kartoffel
17

Gegrillter Krake, knuspriger Sesam, geröstete Wintermelone und Speck
21

Käse

Unsere Selektion von Käse "La Casera":

- Camembert 3 latti di Langa
- Robiola vaccina in foglie di castagno
 - Tuma di pecora Lia
 - Toma Alpe Pidella
 - Blu al cucchiaio

13

Desserts

Grünes Apfel Semifreddo und Mandeln

6

Dunkle Schokoladenvariation

7

Blätterteig, Chantilly, Pink Grapefruit und Mascarpone-Eis

7

Gewürzte Eierlikörmousse

6

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