



carpinus
ristorante

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

Etwas zum anfangen...

Geräuchert Lachsforelle, Rote Bete und Salbei-Biskuit
12

Bazzotto-Ei, Mangoldcreme und Pecorinoschaum
10

“Coalvi“ piemontesisches Fassona-Tartar, Topinamburcreme,
Ingwer und IGP-Haselnüsse
13

Gebratener Tintenfisch, süß-saure Tomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven
14

Kalbszunge in grüner Soße
12

Erste Gänge

KakaoRavioli gefüllt mit Wildschwein, dehydrierte Pflaume
14

Eier-Tagliolini, rohe Mazara-Garnelen, Stracciatella
und Lakritzreduktion
16

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", Kohl, Forellen-eier und Robiola Käse
(mindestens zwei Personen)
15

Kartoffelgnocchi, Kürbiscreme, Steinpilzpulver und Martini Bianco
13

Fleisch-Cannelloni, Schwarzkohl-Pesto und Granatapfel
14

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Perlhuhn gefülltes mit Honigkastanien und Mangold
17

Geschmorte Schweinebacke, gerösteter Blumenkohl
18

Seesaibling und geräucherte violette Kartoffeln
17

Heilbutt in Kräuter Kruste, Fenchel
19

Kürbis, Amaretto und Zimt
15

Rinderfilet mit Kaffee, Karottenpüree, Kartoffe
20

Käse

Unsere Selektion von Käse "La Casera"
(5 sorten)

13

Desserts

Grüner Apfel, Anisgel und Mandel
6

Variation von dunkler Schokolade
7

Millefeuille, Feigen, Ricotta und Karamell-Eis
6

Tiramisu-Schaum
6

Kaki Sorbet, Kastanien und Haselnus
6

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