

Etwas zum anfängen...

Mariniertes Lachsforellentatar, ihr Eier, lila Kartoffel und Roccaverano Robiola-Käse 13

Rosa-Kalbfleisch, pochiertem Ei, Thunfischsauce und Kapernfrucht 14

Tartare nach piemontesischer Art- Fassona "Coalvi", Creme aus Topinambur, Ingwer und Haselnüssen IGP 14

Bazzotto-Ei, Schwarzkohl, Parmesanschaum 36 Monate 10

Erste Gänge

Carnaroli-Reis "Tenuta Margherita" Taleggio PDO und Kamillenblüten (Mindestens 2 Personen)

15

Gnocchi, Missoltino, Agretti, Pinienkerne und Rosinen
13

Tagliatelle mit Kakao, Reh und getrockneten roten Früchten 14

Fagottini aus Kuhmilch-Ricotta, knackigem Spargel, Carbonara-Creme und Guanciale

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Kaninchenroulade, Bacon aus der Region, Kohl und Topinambur

Gebratene Auberginen, Tomatensauce mit Oregano, getrocknete Tomaten und Parmesan-Crumble

15

Geschmorte Rinderbacke und Sellerie

Gebratenes Zanderfilet und gebratene Artischocke 19



Käse

Unsere Selektion von Käse "La Casera":

- Nostrano del Mottarone
- Piccolo occhiato Val d'Ossola
 - Fiacco di Capra
 - Pecorino crosta nera
 - Blu al cucchiaio

15

Desserts

Törtchen mit karamellisierten Äpfeln und Zimteis

7

Tiramisu-Schaum

6

Millefeuille mit Pistazien und weißer Schokolad

7

Bonet der Tradition, gesalzenes Karamell, Birne in Sirup

7

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

