



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

Etwas zum anfangen...

Piemontesisches Rind-Tartar, gesalzene Zabaglione,
Spargel und Parmesanwaffel

14

Von uns geräucherte und marinierte Lachsforelle,
geröstetes Briochebrot und Algenbutter

13

Thymianöl eingelegter Kabeljau,
Rote Bete und gefrorener Sellerie

14

Weiches Ei, Erbsencreme, geröstete Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse

10

Erste Gänge

"Tenuta Margherita" Carnaroli-Reis Mascarponekäse,
rote Garnele und Limettengel
(Mindestens 2 Personen)
16

Curry-Kartoffeln Gnocchi mit Muscheln,
rote Datterino-Tomaten und Calamari
14

Borretsch gefüllte Ravioli, Butter und Walnüssen
Toma d'Alpeggio käse Fondue und Sommertrüffel
15

Eier-Tagliatella, Saubohnen, knuspriger Speck und Pecorino-Schaum
14

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Perlhuhn, confitierte Schalotte, Aprikosen und Majoran
19

Schweinebauch, sautierter Mangold, Johannisbeere und Ingwersauce
16

Gefüllte Zucchini, Büffel-Stracciatella käse , Mandeln und
fermentierte Zitrone
15

Felchenfilet, Minzsauce, Zuckerschoten und Robiola käse
19

Käse

Käsesorten aus unseren Tälern mit hausgemachte Marmelade

15

Desserts

Griechisches Joghurt-Semifreddo,
Prosecco sautierte Blaubeeren und Honigwaffel

8

Cheesecake mit roten Früchten
in zwei Konsistenzen

8

Schokoladen Törtchen, Haselnussmousse
und Passionsfrucht

8

Thymian Katalanische Creme

7

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