

## ANTIPASTI

QUAGLIA E QUINOA  
AUSGELÖSTES WACHTELBRÜSTCHEN / QUINOA / GEMÜSE

PREZZO 18.00

BATTUTA AL TARTUFO BIANCO  
TARTAR VOM KALB / WILDKAPERNAIONAISE / SPIEGELEI VON DER WACHTEL  
MEERRETTICHSCHAUM / HASSELNÜSSE / WEISSER PIEMONT TRÜFFEL

PREZZO 38.00

UOVO COCCOTE  
AUF 63 GRAD GEKOCHTES EI /KARTOFFELCREME /WEISSER PIEMONT TRÜFFEL

PREZZO 26.00 VEGETARIANO

CAPESANTE ALLA MELA VERDE  
JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN / FRÜHLINGSZWIEBELSPAGHETTI / CONFIT TOMATE /  
GRÜNER APFEL

PREZZO 22.00

TARTARO DI BARBABIETOLA VEGETARIANO  
ROTE BEETE /GORGONZOLA KÄSE /WALNÜSSE

PREZZO 20.00

## PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE E PANE  
ANCHOVIS/ PETERSILIE/ KNOBLAUCH /GERÖSTETES BROT /SPEZIALITÄT AUS SIZILIEN

PREZZO 18,00

TAJARIN AL BURRO VEGETARIANO  
TAJARIN IN SALZIGER BUTTER / WEISSER PIEMONT TRÜFFEL

PREZZO 38.00

PAPPARDELLE AL CINGHIALE  
PAPPARDELLE / GESCHMORTES WILDSCHWEINRAGU / BURRATA CREME

PREZZO 18.00

CARAMELLE ZUCCA VEGETARIANO  
TEIGTÄSCHCHEN/ HOKKAIDOKÜRBIS / FONDUTA /PECORINO KÄSE/AMARETTI

PREZZO 18.00

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO CON TALEGGIO VEGETARIANO  
CARNEROLI RISOTTO / SPÄT-RADICCHIO / TALEGGIO KÄSE

PREZZO 18.00

## SECONDI PIATTI

FILETTO AL BAROLO  
IRISCHES RINDERFILET / BAROLOSAUCE / GEBRATENEN GNOCCHI /  
LAUWARMER GRÜNER BOHNENSALAT

PREZZO 42.00

GUANCE DI VITELLO  
KALBSBACKE / AGNANICO WEIN / WINTERGEMÜSE / KARTOFFEL PÜREE

PREZZO 40.00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA  
BRETONISCHE SEEZUNGE / BUTTER / WEISSWEIN / GEMÜSE

PREZZO 38.00

MERLUZZO INVERNALE  
SKREI KABELJAU LOINS / OLIVEN KRUSTE / KARTOFFELSCHAUM / BELUGA LINSEN

PREZZO 38.00

MOZZARRELLA FLAN  
BÜFFELMOZZARRELLA FLAN / ARTISCHOCKE / GEMÜSE

PREZZO 22.00

## DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO  
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN / MARINIERTEN ORANGENFILETS/ EIS

TORTINA DI POLENTA  
SÜSSES POLENTATÖRTCHEN / WALDBEERENSPIEGEL / HASELNUSSEIS

CREME BRULEÈ  
PASSIONSFRUCHT / EIS / PISTAZIEN

ZABAIONE ALLO CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE SCHAUMCREME/ VANILLE EIS

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
LAUWARME SCHOKOLADENSOSSE/ HIMBEERSORBET/GETROCKNETE FRÜCHTE

## FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO  
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN BEGLEITET MIT KONFITÜRE

PREZZO 16.00

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH MIT WEISSEM TRÜFFEL SERVIERT BEKOMMEN,  
PREIS WIRD NACH GRAMM BERECHNET, TRÜFFEL WIRD AM TISCH GEWOGEN. PREIS PRO GRAMM 6.00

## MENUE

### ANTIPASTI

LINGOTTO DI TONNO

YELLOW-FIN TUNA/SESAM /GRISSINI KRUSTE/WASABIMAYONNAISE/ ORANGENCHUTNEY

### PRIMO PIATTO

TAJARIN AL BURRO

VEGETARIANO

LANGEN DÜNNEN NUDEL IN SALZIGER BUTTER / EI / PARMESANKÄSE

( AUFPREI MIT WEISSEN PIEMONT TRÜFFEL 15.00 EURO )

### SECONDO PIATTO

CODA DI ROSPO AL ACQUA PAZZA

SEETEUFEL LOTTE MEDAILLON / STRAUCHTOMATEN / BASILIKUM / WEISSWEIN /  
WILDE KAPERN OLIVENÖL

### ODER

SCHIENA DI AGNELLO AL PISTACCHIO

LAMMRÜCKEN / OLIVEN KRUSTE / GEMÜSE / PISTAZIEN

### DOLCE

VARIAZIONE DI DOLCE INVERNALE

KASTANIENCREME/ WALNUSSEN /CACHI FRUCHT/YOGURT/ CAFFE

### ODER

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO

AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN

BEGLEITET MIT KONFITÜRE

WIR SERVIEREN UNSERE MENUES AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS

### **VIERGANG**

85.00

VORSPEISE /PASTA /HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE

### **FÜNFANG**

95.00

VORSPEISE /PASTA /HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE

MIT ZWEI HAUPTGERICHTE FISCH UND FLEISCH KÄSE ODER DOLCE

105.00

### **SECHSGANG**

120.00

VORSPEISE / PASTA /HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS

MENÜBEGLEITENDE WEINE

PRO GANG UND GLAS WEISSWEIN / ROTWEIN 0.1L

8.00 / 12.00

**ALLE PREISE IN EURO**