

ANTIPASTI

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

PREZZO 28.00 VEGETARIANO

BATTUTA AL TARTUFO BIANCO
TARTAR VOM KALB / WILDKAPERNMAYONNAISE / SPIEGELEI VON DER WACHTEL
WEISSER PIEMONT TRÜFFEL

PREZZO 38.00

TRIGLIA DI SCOGLIO
ROTBARBE / KREUTERKRUSTE / SALICORN / ORANGE CHUTNER

PREZZO 28.00

SCAMPI ALLE NOCI PIEMONTESE
GARNELE / PIEMONT NÜSSE / MANGO / PEPPERONCINO / ORANGENCHUTNEY

PREZZO 32.00

FONDUTA CON CARDI PIEMONTESE VEGETARIANO
CREME VON FONTINA KÄSE / EI / CARDI / GRISSINI CRUMBLE / WEISSER ALBA TRÜFFEL
PIEMONT SPEZIALITÄT

PREZZO 28.00

PRIMI PIATTI

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

PREZZO 42.00

PAPPARDELLE RAGÙ DI OCA
BREITE BANDNUDEL / GESCHMORTES BARBERIEENTENRAGU / BURRATA ESPUMA

PREZZO 22.00

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

PREZZO 22.00

RISOTTO AL BARBARESCO VEGETARIANO
CARNEROLI RISOTTO / BARBARESCO WEIN / CREMIGE GORGONZOLA KÄSE

PREZZO 22.00

**ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH MIT WEISSEM TRÜFFEL SERVIERT BEKOMMEN,
PREIS WIRD NACH GRAMM BERECHNET, TRÜFFEL WIRD AM TISCH GEWOGEN. PREIS PRO GRAMM 10.00 EURO**

SECONDI PIATTI

FILETTO AL BAROLO
IRISCHES RINDERFILET / BAROLOSAUCE / GEBRATENEN GNOCCHI / GEMÜSE

PREZZO 44.00

GUANCE DI VITELLO
KALBSBACKE / AGLIANICO WEIN / WINTERGEMÜSE / KARTOFFELPÜREE

PREZZO 40.00

CORONA DI AGNELLO AL FORNO
LAMMCAREE / ARTISCHOCKEN / TOMATEN / GEMÜSE / POLENTA STICK

PREZZO 42.00

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

PREZZO 38.00

TRANCIO DI ROMBO
STEINBUTT / ROBBIOIA / SPINAT / ZITRONENLIME

PREZZO 42.00

CARCIOFI RIPIENI VEGETARIANO
GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN / KARTOFFELN / TOMA DELLA ROCCA KÄSE

PREZZO 26.00

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

TORTINO DI CIOCCOLATO
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN / MARINIERTEN ORANGENFILETS

CREMA CATALANA
PASSIONSFRUCHT

COMBINAZIONE PRUGNE E CIOCCOLATA
PFLAUMEN LAUWARM / PORTWEIN / SCHOKOLADE / HASELNÜSSE / VANILLEEIS

ZABAIONE AL MOSCATO
ZABAIONE SCHAUM / FRÜCHTE / EIS

FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN BEGLEITET MIT KONFITÜRE

PREZZO 16.00

03.11.2024

MENUE

ANTIPASTI

BATTUTA PIEMONTESE
TARTAR VOM KALB / WILDKAPERNMAYONNAISE / SPIEGELEI VON DER WACHTEL
LILIPUT-KAPEREN

PRIMO PIATTO

TAJARIN AL BURRO VEGETARIANO
FEINE BANDNUDELN IN SALZIGER BUTTER / EI / PARMESANKÄSE

(AUFPREIS MIT WEISSEM PIEMONT TRÜFFEL 20.00 EURO)

SECONDO PIATTO

MERLUZZO INVERNALE
SKREI KABELJAU LOINS / OLIVENKRUSTE / KARTOFFELSCHAUM / BELUGA LINSEN

ODER

CORONA DI AGNELLO AL FORNO
LAMMCAREE / TOMATEN / ARTISCHOCKEN / GEMÜSE / POLENTA

DOLCE

COMBINAZIONE PRUGNE E CIOCCOLATA
PFLAUMEN LAUWARM / PORTWEIN / SCHOKOLADE / HASELNÜSSE / VANILLEEIS

ODER

FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN BEGLEITET MIT KONFITÜRE

VIERGANG 105.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE

FÜNFANG 125.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH UND FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE

SECHSGANG 135.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

MENÜBEGLEITENDE WEINE 0.1L 10.00 / 12.00/16.00/18.00 / 28.00

ALLE PREISE IN EURO

**WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLISSLICH TISCHWEISE.
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.**