Antipasti

Uovo Coccote
Auf 63 Grad Gekochtes Ei / Kartoffelcreme / Weisser Piemont Trüffel

Prezzo 28.00

Vegetariano

Tonno Scottato
Yellowfin gebraten / Sesam / Salicorn / Tomaten Chutney

Prezzo 28.00

Cicoria e Tuma della Rocca
Vegetariano-

Chicorée / Tuma della Rocca Käse /

Prezzo 28.00

Scampi alle Noci Piemontese
Garnele / Piemont Nüsse / Mango / Pepperoncino/ Orangenchutney

Prezzo 38.00

Battuta al Tartufo Bianco
Tartar vom Kalb / Wildkapernmayonnaise / Spiegelei von der Wachtel
Weisser Piemont Trüffel

Prezzo 46.00

Caviar Imperial Oscietra, 125 Gr
Ciabattino / Butter / Ei / Schalotten / Lilliput Kapern

Prezzo 360,00

Primi Piatti

Tajarin al Burro
Tajarin in Salziger Butter / Weisser Piemont Trüffel

Prezzo 42.00

Pappardelle Ragù di Oca
Breite Bandnudel / Geschmortes Barberieentenragu / Burrata Espuma

Prezzo 26.00

Agnolotti Zucca
Vegetariano

Teigtäschchen / Hokkaidokürbis / Fonduta / Pecorino Käse/ Amaretti

Prezzo 26.00

Risotto Arcobaleno 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 8.00 Euro

Secondi Piatti

Filetto al Barolo
Irisches Rinderfilet / Barolosauce / gebratenen Gnocchi / Gemüse

Prezzo 46.00

Guance di Vitello
Kalbsbacke / Aglianico Wein / Wintergemüse / Kartoffelpüree

Prezzo 42.00

Corona di Agnello al Forno
Lammcaree / Artischocken / Tomaten / Gemüse / Polenta Stick

Prezzo 44.00

Rombo e Carciofi
Steibuttfilet / Artischoken / Krustentieresud / Püree

Prezzo 46.00

Ipoglosso Reale
Heilbutt / Topinambur /Piemont Haselnüsse

Prezzo 42.00

Cavolfiore sotto sopra Vegetariano
Blumenkohl / Lemongras / Kokosmilch / Pistazie

Prezzo 22.00

Dolci

Tortina di Cioccolato
Schokotörtchen mit flüssigem Kern / Marinierten Orangenfilets / Eis

Crème brûlée auf Passionsfrucht

Combinazione Prugne e Cioccolata
Pflaumen lauwarm / Portwein / Schokolade / Haselnüsse / Orangeneis

Prezzo 16.00

Tiramisù Classico al Caffè

Zabaione al Moscato e Gelato Vaniglia
Selezione di Formaggio Misto
Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten

Prezzo 18.00

Gelato alla vaniglia con tartufo bianco
Vanilleeis / weisser Piemont Trüffel / Fleur de Sel / Honig

Prezzo 28.00

04.11. 2026

Menue

Antipasti

Battuta Piemontese
Tartar vom Kalb / Wildkapernmayonnaise / Spiegelei von der Wachtel
Liliput-Kapern

Primo Piatto

Tajarin al Burro **Vegetariano**
Feine Bandnudeln in Salziger Butter / Ei / Parmesankäse

Secondo Piatto

Ipoglosso Reale
Heilbutt Filet / Topinambur / Piemont Haselnüsse

oder

Filetto ai Funghi Spugna
Kalbsfilet / Morchel / Kartoffelpuree / Gemüse

Dolce

Chicco di caffè

oder

Formaggio

Selezione di Formaggio Misto
Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten Begleitet mit Konfitüre

Individuelle Änderungen am Menü berechnen wir mit einem Aufpreis 20.00

VierGang 120.00
Vorspeise / Pasta / Hauptgericht (Fisch oder Fleisch) Käse oder Dolce

FünfGang 135.00
Vorspeise / Pasta / Hauptgericht (Fisch und Fleisch) Käse oder Dolce

SechsGang 150.00
Vorspeise / Pasta / Hauptgericht Fisch und Fleisch Käse und Dolce

(Aufpreis mit weissem Piemont Alba Trüffel pro Gang 25.00 Euro)

Menübegleitende Weine 0.1l 8.50/10.00 / 12.00/18.00 / 28.00 /38.00

Alle Preise in Euro

Wir servieren unsere Menüs ausschliesslich tischweise.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Business Dinner im Magnifico

Jeden Mittwoch bieten wir ein exklusives Business Menü an perfekt für geschäftliche Gespräche und Genuss auf höchstem Niveau, Nur mit Voranmeldung. 85,00 Euro pro Person