

ANTIPASTI

TAGLIATA DI CERVO HIRSCH / BROMBEEREN / RICOTTAKÄSE	32.00
CARPACCIO DI RAZZA PIEMONTESE PIEMONTESISCHES RIND / BURRATA / EMULSION BALSAMICO	32.00
MIT SELECTION CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL	48.00
CRUDO DI TONNO TUNA / RADIESCHEN / MANGO / PEPERONCINO / TOMATEN CHUTNEY	28.00
SCAMPI ARANCE E FINOCCHI ARGENTINISCHE ROTGARNELE / ORANGENSAUCE / FENCHELSALAT	32.00
CAPRINO ALTA LANGA PIEMONTESISCHE ZIEGENKÄSE / FEIGE / HASELNUSSCRUMBLE / PORTWEIN	24.00
PRIMI PIATTI	
AGNOLOTTI MELANZANA E RICOTTA AFFUMICATA AUBERGINE / GERÄUCHERTE RICOTTA	26.00
TAGLIATELLE AI FUNGHI PFIFFERLINGE ODER STEINPILZE NACH MARKTVERFÜGBARKEIT	24.00
RISOTTO ARCOBALENOREIS / GORGONZOLA CREMOSO BLU / WILLIAMS CHRIST BIRNE	26.00
LINGUINE ALLO ZAFFERANO CON TARTARO DI ORATA SAFRANFÄDEN / KAISERDORADE	36.00
TAGLIOLINI AL LIMONE E GAMBERI ROSSI TAGLIOLINI / ROTE GARNELE / SORRENT ZITRONEN CRUMBLE	38.00

09.09.2026

SECONDI PIATTI

MEDAGLIONI DI AGNELLO FICHI E CARCIOFI 44.00
LAMMRÜCKENMEDAILLON / FEIGE / ARTISCHOCKE / SHERRY-ROSMARIN

FILETTO AI FUNGHI 46.00
RINDERFILET / PFIFFERLINGE OD. STEINPILZE NACH MARKTVERFÜGBARKEIT

TRIGLIA CON AROMI ARANCE 42.00
MEERBARBE / ORANGEN-HIMBEERAROMA / GERÄUCHERTER SCAMORZA KÄSE

BRANZINO 44.00
WILDFANG WOLFSBARSCH / PETERSILIENÖL / WEISSWEIN / ZITRONE

MELANZANA SCOMPOSTA VEGETARIANO 28.00
AUBERGINEN / TOMATEN / BASILIKUM / PROVOLA AFFUMICATA

DOLCE

LE MORE
KREATION VON BROMBEERE / EIS

PANNA COTTA RIVISTA
AN VERSCHIEDENEN FRUCHTCOULIS

LINGOTTO DI CIOCCOLATA
HALBGEFROREN / SCHOKOLADENBAHRE

COMPOSIZIONE DOLCE 16.00
SCHOKOLADEN PRALINE / EIS / HASELNUSS / JOGHURT / FRÜCHTE

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN

TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ

ZABAIONE AL MOSCATO E GELATO VANIGLIA 18.00

MENUE

ANTIPASTI

IL PIEMONTESE

PIEMONTESESCHES CARPACCIO VOM RIND / KÄSE AUS ALTA LANGA /
NÜSSE AUS BARBARESCO / BAROLO REDUKTION

PRIMO PIATTO

LINGUINE ALLO ZAFFERANO CON TARTARO DI ORATA
SAFRANFÄDEN / KAISERDORADE

SECONDO PIATTO

OMBRINA

ADLER FISCH / BLUMENKOHLCREME / OLIO VERDE

ODER

CORONA DI AGNELLO VERDE

LAMMKRONE / PISTAZIEN KRÄUTERKRUSTE

FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO

AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN

DOLCE

COMPOSIZIONE DOLCE

SCHOKOLADEN PRALINE / EIS / HASELNUSS / JOGHURT / FRÜCHTE

VIERGANG 120.00

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

FÜNF GANG 135.00

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

SECHSGANG 150.00

VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

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