



Menükarte

Antipasti

Uovo Coccote Auf 63 Grad gekochtes Ei / Kartoffelcreme / Weißer Piemont Trüffel <i>Vegetariano</i>	Prezzo 28.00
Battuta al Tartufo Bianco Tartar vom Kalb / Wildkapernmayonnaise / Spiegelei von der Wachtel / Meerrettichschaum / Haselnüsse / Weißer Piemont Trüffel	Prezzo 38.00
Capesante alla Mela Verde Jakobsmuschel / Frühlingszweibelspaghetti / Confit Tomate / Grüner Apfel	Prezzo 22.00
Cubo di Salmone e Gambero Kreation vom schottischen Lachsloin / Gambas / Haselnuss	Prezzo 26.00
Fonduta con Cardi Crème vom Fontina Käse / Gemüse / Grissini Crumble / Weißer Alba Trüffel (Piemont Spezialität)	Prezzo 28.00

Primi Piatti

Tajarin al Burro Tajarin in salziger Butter / Weißer Piemont Trüffel <i>Vegetariano</i>	Prezzo 42.00
Pappardelle Ragu di Oca Breite Bandnudel / Geschmortes Barberie-Entenragu / Burrata Espuma	Prezzo 20.00
Agnolotti Zucca Teigtäschchen / Hokkaidokürbis / Fonduta / Pecorino Käse / Amaretti <i>Vegetariano</i>	Prezzo 20.00
Risotto al Radicchio di Treviso con Taleggio Carnaroli Risotto / Spät-Radicchio / Taleggio Käse <i>Vegetariano</i>	Prezzo 18.00

Secondi Piatti

Filetto al Barolo Irisches Rinderfilet / Barolosauce / Gebratene 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	Prezzo 42.00
Merluzzo invernale Skrei Kabeljau Loins / Kapern / Oliven Kruste / Kartoffelschaum / Belugalinsen	Prezzo 40.00
Astice Feinster Hummer serviert mit Julienne Gemüse / Ingwer / Lemon	Prezzo 56.00
Carciofi Ripieni Gefüllte Artischocken / Kartoffeln / Toma della Rocca Käse Vegetariano	Prezzo 22.00

Dolce

Composizione Invernale Kaki Frucht / Kaffee / Früchte / Crema Catalana / Nuss Crumble / Früchte / Zabaione Eis	
Tortina di Cioccolato Schokotörtchen mit flüssigem Kern / Marinierten Orangenfilets / Eis	
Crema Catalana Passionsfrucht / Eis	
Pere alla Madernassa Madernassa-Birne / Barbera Wein / Eis (Piemont Spezialität)	
Zabaione al Moscato Zabaione Schaum / Früchte / Eis	

Formaggio

Selezione di Formaggio Misto Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten begleitet mit Konfitüre	Prezzo 16.00
---	--------------

Menü

Antipasto

Cubo di Salmone e Gambero
Kreation vom schottischen Lachsloin / Gambas / Haselnuss

Primo Piatto

Tajarin al Burro
Feine Bandnudeln in salziger Butter / Ei / Parmesankäse
Vegetariano

(Aufpreis mit weißem Piemont Trüffel 20.00 Euro)

Secondo Piatto

Merluzzo invernale
Skrei Kabeljau Loins / Kapern / Oliven Kruste / Kartoffelschaum / Belugalinsen

oder

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

Dolce

Composizione Invernale
Kaki Frucht / Kaffee / Früchte / Crema Catalana / Nuss Crumble / Früchte / Zabaione Eis

oder

Selezione di Formaggio misto

Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten, begleitet mit Konfitüre

VierGang

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

Prezzo 95.00

FünfGang

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

Prezzo 115.00

SechsGang

Vorspeise / Pasta / Hauptgericht Fisch und Fleisch Käse und Dolce

Prezzo 125.00

Menübegleitende Weine 0.1l
Pro Gang und Glas Weißwein/Rotwein

Prezzo 8.00 /
10.00 / 12.00

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

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.