



Menükarte

Antipasti

Uovo Coccote / vegetariano Prezzo 28.00
Auf 63 Grad Gekochtes Ei / Kartoffelcreme / Weisser Piemont Trüffel

Battuta al Tartufo Bianco Prezzo 38.00
Tartar vom Kalb / Wildkapernmayonnaise / Spiegelei von der Wachtel
Weisser Piemont Trüffel

Triglia di Scoglio Prezzo 22.00
Rotbarbe / Kräuterkruste / Salicorn / Orange Chutney

Creazione di Pesce Prezzo 32.00
Gambas/Jakobsmuscheln /Bacalà Mantecato / Kaviar Imperial

Fonduta con Cardi / vegetariano Prezzo 28.00
Creme von Fontina Käse /Gemüse / Grissini Crumble / Weisser Alba Trüffel
Piemont Spezialität

Primi Piatti

Tajarin al Burro / vegetariano Prezzo 42.00
Tajarin in Salziger Butter / Weisser Piemont Trüffel

Pappardelle Ragù di Oca Prezzo 22.00
Breite Bandnudel / Geschmortes Barberieentenragu / Burrata Espuma

Agnolotti Zucca / vegetariano Prezzo 22.00
Teigtäschchen / Hokkaidokürbis / Fonduta / Pecorino Käse/Amaretti

Risotto al Radicchio di Treviso con taleggio / vegetariano Prezzo 20.00
Carneroli Risotto / Spät-Radicchio / Taleggio Käse

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	Prezzo 42.00
Merluzzo invernale Skrei Kabeljau loins / Oliven Kruste / Kartoffelschaum / Beluga linsen	Prezzo 36.00
Carciofi Ripieni / vegetariano Gefüllte Artischocken / Kartoffeln / Toma della Rocca Käse	Prezzo 26.00

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

Dolce

Tiramisù Classico

Tortino di Cioccolato
Schokotörtchen mit flüssigem Kern / marinierten Orangenfilets / Eis

Crema Catalana
Passionsfrucht / Eis

Ricotta e Pera
Spezialität der Amalfiküste Ricottatörtchen mit frischen Birnen

Zabaione al Moscato
Zabaioneschaum / Früchte / Eis

Formaggio

Selezione di Formaggio Misto
Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten Begleitet mit Konfitüre

Prezzo 16.00

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

(Aufpreis mit weißem Piemont Trüffel 20.00 Euro)

Secondo Piatto

Merluzzo invernale

Skrei Kabeljau loins / Oliven Kruste / Kartoffelschaum / Beluga Linsen

oder

Corona di Agnello al Forno

Lammcaree / Tomaten / Artischocken / Gemüse / Polenta

Dolce

Ricotta e Pera

Spezialität der Amalfiküste Ricottatörtchen mit frischen Birnen

oder

Formaggio

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	Prezzo 8.50 / 10.00 / 12.00 / 18.00

Alle Preise in Euro

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