

## ANTIPASTI

BATTUTA DI CARNE DI VITELLO  
TARTAR VOM KALB / WILDKAPERNCREME / GRANATAPFEL / WACHTELEI

PREZZO 22.00

GAMBERI E CARCIOFI  
GEBRATENEN VIOLETTE ARTISCHOCKEN / PARMESAN / GAMBAS / BASILIKUMPESTO  
KARTOFFELCREME

PREZZO 24.00

TONNO IN CROSTA DI SESAMO  
THUNFISCH / SESAMMANTEL / STRAUCHTOMATE / WASABI / MELONENCHUTNEY

PREZZO 22.00

TARTARO DI BARBABIETOLA VEGETARIANO  
ROTE BEETE / BUTTERMILCH -AVOCADO SAUCE / MANGO

PREZZO 18.00

## PRIMI PIATTI

TAJARIN AL BURRO VEGETARIANO  
NUDEL TAJARIN / SALZIGER BUTTER / WEISSE ALBA TRÜFFEL

PREZZO 32.00

PLIN DI VITELLO BURRO E SALVIA  
KALBSFÜLLUNG / BUTTER / SALBEI / PIEMONTESSISCHE SPEZIALITÄT

PREZZO 16.00

AGNOLOTTI ROSSI  
ROTE BEETE / PIEMONT KÄSE - TOMA DELLA ROCCA

PREZZO 16.00

SPAGHETTI CHITARRA VEGETARIANO  
AGLIO / OLIO / PEPERONCINO / CACAO

PREZZO 16.00

RISOTTO AL SAPORE DI MARE  
CARNAROLIREIS MIT MEERESFRÜCHTEN

PREZZO 18.00

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH MIT WEISSEM TRÜFFEL SERVIERT BEKOMMEN,  
PREIS WIRD NACH GRAMM BERECHNET, TRÜFFEL WIRD AM TISCH GEWOGEN. PREIS PRO GRAMM 6.00

## SECONDI PIATTI

FILETTO AL BAROLO  
IRISCHES RINDERFILET / BAROLOSAUCE / GEMÜSE / BELUGALINSEN

PREZZO 42.00

COTOLETTE DI AGNELLO  
LAMMKOTELETT / GRISSINI-KRÄUTERPANADE / DRILLINGKARTOFFEL /  
PEPERONATAGEMÜSE

SOGLIOLA GRATINATA  
BRETONISCHE SEEZUNGE / TOMATENSAUCE / PARMESANKÄSE / GEMÜSE

PREZZO 38.00

TRIGLIA  
ROTBARBE / KARTOFFELSCHAUM / MASCARPONE / ZITRONENCREME / PAK CHOI

PREZZO 38.00

CARCIOFI RIPIENI AL FORNO  
GEFÜLLTE ARTISCHOCKE / KARTOFFEL / GEMÜSE / ÜBERBACKEN **VEGETARIANO**

PREZZO 20.00

## DOLCE

TORTA DI CIOCCOLATO  
SCHOKOLADENKUCHEN / EIS / WALDFRÜCHTE

RAGÚ DI PRUGNE  
LAUWARMER PFLAUMENKOMPOTT / GIN / EIS

COMPOSIZIONE MILLE FOGLIE  
VARIATION / BLÄTTERTEIG / KAFFEEMOUSSE / FRÜCHTE / SCHOKOLADE

TORTINO DI CIOCCOLATO  
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN / AMARENAKIRSCHEN / ORANGENEIS

## FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO  
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN BEGLEITET MIT KONFITÜRE

PREZZO 16.00

## MENUE

### ANTIPASTI

BATTUTA PIEMONTESE CON UOVO COCOTTE  
AUF 63 GRAD GEKOCHTES EI SERVIERT / KARTOFFELCREME / ALBA TRÜFFEL

### PRIMO PIATTO

TAJARI TARTUFO ALBA  
NUDEL TAJARIN / SALZIGER BUTTER / ALBA TRÜFFEL

### SECONDO PIATTO

BRASATO DI VITELLO  
KALB GESCHMORT / POLENTA / ARTISCHOCKEN / ALBA TRÜFFEL

### ODER

ORATA WILDFANG  
KAISERDORADE / RISOTTO VON ROTE-BEETE / CREME VON TALEGGIO KÄSE

### FORMAGGIO

ROCCHETTA ALTA LANGA CASTELMAGNO BEGLEITET VON CONFETTURE

### DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO  
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN / AMARENAKIRSCHEN / ORANGENEIS

WIR SERVIEREN UNSERE MENUES AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE  
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS

VIERGANG	75.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE MIT WEISSEM TRÜFFEL	100.00
FÜNFANG	85.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE MIT ZWEI HAUPTGERICHTE FISCH UND FLEISCH KÄSE ODER DOLCE MIT WEISSEM TRÜFFEL	120.00
SECHSGANG	105.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE MIT WEISSEM TRÜFFEL	130.00

WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE  
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS

MENÜBEGLEITENDE WEINE  
PRO GANG UND GLAS WEISSWEIN / ROTWEIN 0.1L 8.00 / 10.00

ALLE PREISE IN EURO