

Antipasti

“Vitello Tonnato” della Tradizione, Sedano Verde e Capperi Kaltes Kalbfleisch in thunfischsauce, sellerie und Kapern	13,00
Trota Salmonata Mantecata e Dorata in Farina di Mais su Verdure in Agrodolce Cremige Lachsforelle und gebraten in Maismehl mit Gemüse in süß-sauer	14,00
Cappesante Scottate, Crema Morbida di Patate al limone e Insalata di Germogli Gegrillten jacobsmuscheln, kartoffeln creme gewurzt mit zitrone und sprossen	14,00
Petto di Faraona farcito con Lardo di Colonnata, Finferli in Umido e Tartufo nero Perlhuhn brust gefüllt mit fetter speck, pifferlinge pilze in sauce und schwarze truffel	15,00
Insalatina delicata d’Astice su Crema di Burrata di Andria, Olive Taggiasche E Concassè di Pomodoro Hummer salat mit mozzarella creme, olive und Concassè Tomaten	16,00

Paste & Risotti

Zuppa di Cipolla , Crostone di Pane al Parmigiano ed Erbe Aromatiche Zwiebel suppe, getoasted brotscheiben mit parmesan und gewurzkrauter	10,00
Tagliolino Fresco allo Scorfano, ciuffi di Calamaretti, Broccoli e Pomodorini Ciliegia Tagliolino Rotbarsch, Klumpen von Tintenfischen und Kirschtomaten	15,00
Gnocchetti di Zucca „Berettina“, Cinghiale al Nebbiolo e Tartufo Nero Kürbis Gnocchi, Wildschwein und schwarzem Trüffel Nebbiolo	14,00
Ravioli di scampi e Ricotta aromatizzata al Lime, Bisque di Crostacei e Verdurine Croccanti Ravioli mit scampi und ricotta gewurzt mit lime, krustentiere sauce und jungen gemuse	16,00
Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini della Valle Aromatizzati al Rosmarino Risotto mit Steinpilzen Tal aromatisiert mit Rosmarin	16,00

Il Nostro Piatto Unico

Risotto allo Zafferano con Ossobuco di Vitello alla Piemontese Safran-Risotto mit Kalbfleisch Piemontese Markknochen	24,00
--	--------------

(minimo 2 Persone)



Secondi di Pesce

Pescato Di Lago Del Giorno al Cartoccio Seefisch in folie Gebacken	18,00
Trancio di Ombrina Scottato, Fagioli alla Salvia e Verdure Umberfisch angebratene Steaks, Bohnen Salbei und Gemüse	22,00
Medaglione di Pescatrice avvolto in Pancetta su Purea di patate e Porri Seeteufel im speckmantel auf kartoffelpuree und lauch	25,00

Secondi di Carne

Coscia di Coniglio Lardellata cotta a Bassa Temperatura Con Fondo al Timo e Patate Gespickt Kaninchen gekocht bei niedrigen temperature mit Thymian Braunesauce und Kartoffeln	25,00
Filetto di Fassone Piemontese, Funghi Porcini e Patate Fassone Filet, Pilzen und Kartoffeln	26,00
Coscia d'Oca Laccata al Miele d'Acacia, il suo Foie-Gras ed Indivia Grigliata Entenkeule lackiert mit akazienhonig, seine Foie-Gras und gegrillten chicorée	24,00
La Cacciagione di Stagione... con Verdure Das Spiel der Saison ... mit Gemüse	26,00
Accurata Selezione di Formaggi "Guffanti" "Guffanti" Kaseauswahl	15,00

Coperto 2,00 €