



Antipasti

Sua Maestà il Carciofo in diverse consistenze V Artischocke in verschiedenen Schüssen	14.00
Lucio Perca mantecato, Pane di Ceci, Zuppetta di Patate e Pesto di Pomodori confit e Pinoli Zender Plus, Kichererbsenbrot, Kartoffel Suppe und Pesto von Confit-Tomaten und Pinienkernen	15.00
Calamaro scottato, purea di Topinambur, Broccoli e Mayo al nero Grillierter Tintenfisch, Topinamburpüree, Broccoli und schwarze Mayonnaise	16.00
Quaglia in due cotture, scaloppa di Foie Gras, patate e salsa all'Aglio nero Wachtel in zwei Garzeiten, Foie Gras, Kartoffeln und schwarze Knoblauchsauce	18.00
Tartare di Fassona, insalatina di Puntarelle e Chips di Grano Saraceno Rindfleisch Tartare, Salat von Chicoree und Buchweizen-Chips	16.00

Primi Piatti

Spaghettono Monococco all'acqua di Parmigiano, Cedro e Pepe nero V Monococco Spaghetti zum Wasser von Parmesan, Zeder und Pepenero	16.00
Pacchero verde al Pesto di Nocciola, salsa di Ricotta, Quinoa croccante e tartare di Crostacei Grün Pacchero mit Haselnusspesto, Ricotta-Sauce, knusprige Quinoa und Muschel-Tatare	22.00
Tajarin di Segale "30 Tuorli", Gorgonzola DOP, Tartufo nero e Uovo a 62° V Roggen-Tajarin "30 Eigelb", Gorgonzola, schwarze Trüffel und Ei bis 62°	20.00
Raviolo nero di Patate viola e Aneto, salsa di Zucca, Vongole e polvere di Pomodoro 1 Schwarze Ravioli mit violetten Kartoffeln und Dill, Kürbissauce und Tomatenpulver	8.00
Risotto (Az. Goio 1929) ai pistilli di Zafferano, guancia di Vitello, composta di Cipolla e Riduzione al Barbera – minimo 2 persone Risotto (Az. Goio 1929) mit Safran, Kalbs Wange, bestehend aus zwiebeln und Reduktion auf Barbera mindestens 2 Personen	20.00

I piatti divisi in 2 subiranno un aumento di costo/Dishes divided in 2 will have an extra cost / Das Anrichten eines Gerichts auf 2 Tellern verursacht Extrakoste



Secondi di Pesce

Filetto di Rombo chiodato, Canellini all'Olio, Cardocelli e Porro croccante Rautenfilet, Canellini-Bohnen in Öl, Cardoncelli-Pilze und knuspriger Lauch	24.00
Triglia, Finocchietto selvatico, Patate all'Acciuga, Olive taggiasche e Limone candito Meeräsche, wilder Fenchel, Sardellenkartoffeln, Taggiasca-Oliven und kandierte Zitrone	24.00
Pescatrice, Trevisana, Noci, Guanciaie e Pomodori confit Angler, rotes Endivie, Nüsse, Guanciaie und Tomaten Confit	24.00

Secondi di Carne

Bavetta di Manzo lardellata, Fonduta di Castelmagno e Patate Rindfleisch Rindfleisch mit Schmalz, Fondue von Castelmagno und Kartoffeln	20.00
Costoletta di Cervo, Zucca, fondo all'Anice Stellato e Polenta di Beura Hirschkotelett, Kürbis, Sternanis-Sauce und Beura Polenta	28.00
Coppa di Maialino, Mele, Scalogno e riduzione al Vino Rosso Schweinefleisch, Apfel, Schalotte und Reduktion von Rotwein	22.00
Petto d'Anatra laccato all'Aceto e Miele ed Indivia alla Senape Entenbrust mit Dill und Honig lackiert und Endiv zu Senf	22.00

Menù Degustazione – Degustationsmenu

Quattro Portate a scelta dalla Nostra Carta più un Dessert 60.00

Il Menù degustazione è a Scelta del Cliente purchè sia il medesimo per tutti i Commensali con un minimo di due Persone

Vier Gänge nach Wahl von unserer Karte und ein Dessert

Vorausgesetzt, alle Gäste am Tisch wählen das gleiche Degustationsmenu, kann dieses

Von den Gästen selbst gewählt werden. Minimum für zwei Personen

Coperto 3.50 €

Tutte le Paste, il Pane, I Grissini ed i Dolci sono fatti in Casa con Farine Tipo 1 macinate a pietra
All Fresh pastas, Bread, Breadsticks and Desserts are made in house with Type 1 Flour stone grinded

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04,
Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento

Per informazioni circa gli Ingredienti allergenici presenti nelle Ricette a disposizione di questo Esercizio si prega di domandare al Personale di Sala