



LO SCALO

Antipasti

Le Tre Declinazioni dell'Asparago con crema all'Uovo e Guanciaie croccante Die drei Deklinationen des Spargels mit Eierschaum und knusprigem Schweinefleisch	14,00
Il Moscardino in umido su spuma di Patate e Olive essicate Der feuchte Moscardino auf Kartoffelmousse und getrockneten Oliven	16.00
“Seppia e Piselli” con Agretti al Limone, Corallo e Balsamico Bianco Tintenfisch und Erbsen mit Sodakraut mit Zitrone, Koralle und Weiß Balsamico	18.00
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

Ravioli di Ricotta, Asparagi, Briciole di Pane al Pistacchio e Aceto Balsamico Ricotta-Ravioli, Spargel, Pistazienbrotkrumen und Balsamico-Essig	16.00
Mezzi Paccheri al Nero con Mazzancolle, Pesto di Mandorle, salsa alla Curcuma e Fiori di Zucca Schwarz Pacchero mit Garnele, Mandelpesto, mit sauce Kurkuma und Kürbis-Blumen	20.00
Tagliolino multicereali in salsa d'acciuga e Calamaretti, Pesto leggero al Basilico e Sesamo nero Mehrkörnige Tagliolini mit Sardellensauce und Calamaretti, helles Basilikum und schwarzes Sesampesto.	15.00
Gnocchi di Spinaci, Ragù bianco di Vitello, Topinambur e Pomodorini gialli confit Spinatgnocchi, Kalbfleischragu, Topinambur und gelbe Kirschtomaten Confit	14.00
Risotto (Az. Goio 1929) alla Clorofilla di Prezzemolo, Castelmagno e Tartufo Nero minimo 2 persone Risotto(Az. Goio 1929) mit Petersilie Chlorophyll, Castelmagno und Schwarztrüffel (Min.2 Personen)	22.00

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



LO SCALO

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
Pagello scottato, Purea di Fave, Erbette rosse e riduzione al Lime Rotbrasse, Puffbohnenpüree, rote Kräuter reductio auf Lime	26.00
Merluzzo in olio-cottura, salsa Mediterranea, Quinoa croccante e Crakers al Farro Kabeljau in Ölkochung, mediterraner Sauce, knusprigen Quinoa- und Dinkelkrapfen	22.00

Secondi di Carne

Controfiletto di Vitello, Panure aromatica, Melanzana affumicata e Patata morbida Kalbsfilet, aromatische panure, geräucherte Aubergine und weiche Kartoffel	24.00
Costoletta d'Agnello laccato al Moscato d'Asti e Lamponi, Puntarelle e Mayo alla Paprika Moscato und Himbeeren lackiertes Lammkotelett, Zichorienherzsalat und Paprika Mayonnaise	28.00
Coscia di Coniglio con Olive, Capperi, Cipolla Rossa agrodolce e Salsa di Peperoni Gialli Kaninchenkeule mit Oliven, Kapern, süß-saure rote Zwiebel und sauce Paprikaschaum	24.00
Faraona farcito con sua Terrina al Porto, Purea di Ceci alla Maggiorana e Verdure Baby Gefüllte Perlhuhn mit ihrer Terrine am Portwein, Kichererbsenpüree mit Majoran und Babygemüse	24.00

Menù Degustazione – Degustationsmenu

Quattro Portate a scelta dalla Nostra Carta più un Dessert 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	60.00
---	-------

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