

Sashimi von der Bernsteinmakrele auf Tobinambur Creme, mit Mandarine und frischem Kren aus dem Garten Sashimi di ricciola su vellutata di topinambur, con mandarino e rafano fresco del nostro orto	18,00
Zucchini Tatar mit Tomaten Chutney und Caciocavallo Käse Tartare di zucchini con chutney al pomodoro e caciocavallo	15,00
Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	19,00
Fischsüppchen mit Garnele, Kalamari, Taschenkrebs und Muscheln Brodetto di pesce con gamberi, calamari, granchi e molluschi	18,00
Risotto Vialone Nano mit Blauschimmekäse von der Büffelmilch, Preiselbeergelee und Brontè Pistazien Risotto Vialone Nano con blu di bufala, gelea di mirtili rossi e pistacchio di Brontè	18,00
Hausgemachte Tortelli Cacio e Pepe auf Spinatcreme, mit Tomaten und Auberginen Tortelli Cacio e Pepe fatti in casa su crema di spinaci, con pomodori e melanzane	18,00
Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" vongole e bottarga di muggine	20,00
Filet vom Kabeljau im Tomaten Sud, mit Kartoffeln, Taggiasche Oliven und Kapern Filetto di baccalà in guazzetto di San Marzano, patate, Olive Taggiasche e capperi	24,00
Kalbsleber im Stück gebraten an zweierlie Zwiebeln und "Pane Carasau" Fegato di vitello con duetto di cipolle e pane Carasau	24,00
Rückensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gemüse und Ofenkartoffeln Sella di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate	32,00