

<b>Miesmuschel Sauté</b> Sautè di cozze	14,00
<b>Tatar von der Forelle mit Fenchel, Sellerie und Birnen Curry</b> Tartare di trota con finocchi, sedano e pere al curry	18,00
<b>Sashimi von der Bernsteinmakrele mit Rosa Pfeffer, Vinaigrette und Radicchio</b> Sashimi di ricciola con pepe rosa, vinaigrette e radicchio	18,00
<b>Kuttelsuppe à la Romana</b> Trippa à la Romana	16,00
<b>Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche</b> Spaghettoni "Benedetto Cavalleri" vongole e bottarga di muggine	20,00
<b>Risotto „Vialone Nano Az. Agricola De Tacchi“ mit Kürbis, Blauschimmelkäse und Haselnüssen</b> Risotto "Vialone Nano Az. Agricola De Tacchi" alla zucca, con formaggio blu e nocciole	18,00
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Kalb und geräucherter Provola</b> Tagliatelle fatte in casa con ragù di vitella in bianco e provola affumicata	17,00
<b>Filet vom Schwertfisch mit Brokkoli und Radicchio Tardivo</b> Filetto di pesce spada con broccoli e radicchio tardivo	22,00
<b>Rückensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gemüse und Ofenkartoffeln</b> Sella di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali" con verdure e patate	30,00