

Artischocken á la Romana Carciofi á la Romana	14,00
Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	19,00
Süppchen von der Zollino Bohne mit Thymianöl, knusprigem Bauchspeck und Rosa Pfeffer Zuppa di fagiolo di Zollino con olio al timo, pancetta croccante e pepe rosa	8,50
Gebeizte Forelle mit Salat vom Radicchio Trevigiano, Sepia Mayonnaise und Szechuan Pfeffer Trotta marinata con insalata di radicchio Treviigano, maionese al nero di seppa e pepe Szechuan	18,00
Pochierter Fenchel an Orangen Weißwein Sauce mit Dill Mayonnaise und Curry Panko <sup>(A)</sup> Finocchio pochè in salsa di arance e vino bianco con maionnaise all'aneto e fiocchi al curry	16,00
Blumenkohl mit Ofenkartoffel an pikantem Joghurt und gerösteten Erdnüssen Cavolfiore con patate al forno su salsa allo yogurt piccante ed arachidi tostati	16,00
Orecchiette mit Rübensprossen Orecchiette alle cime di rapa	16,00
Schwarze Tintenfisch Fusilli mit Meeresfrüchten Fusilli al nero di seppia con frutti di mare	20,00
Lasagne á la Bolognese	15,00
Drachenkopf im Mediterranem Sud Scorfano all'acqua pazza	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	30,00