

Schwertfisch-Sashimi mit Pfirsich-Paprika Chutney und Zitronen-Safran Gel

Sashimi di pesce spada con chutney di pesca e paprika e gel di limone e zafferano 20,00

Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche

100 gr 19,00

Battuta di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali"

150 gr 24,00

con pan brioche fatto in casa

Büffelmozzarella „Casa Madaio“ mit Parmaschinken, Melone und frischen Feigen

Mozzarella di bufala "Casa Madaio" con prosciutto di Parma,
melone e fichi freschi

20,00

Roastbeef vom Piemonteser Rind "Cazzamali"

mit gepickeltem Blumenkohl, Fladenbrot und BBQ-Dressing

Roast beef di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali"

con cavolfiore marinato, schiacciata e salsa BBQ

20,00

Burrata "Casa Madaio" mit Pak Choi & Kohlrabi

Burrata "Casa Madaio" con Pak Choi e cavolo rapa

20,00

Mezzi Paccheri „Verrigni“ mit gelben Datterino Tomaten, Auberginen und gereifter Ricotta

Mezzi Paccheri „Verrigni“ con datterini gialli, melanzane e ricotta salata

16,00

Geräucherte Spaghetti „Verrigni“ mit Meeresfrüchten

Spaghetto "Verrigni" affumicato ai frutti di mare

20,00

Risotto „Vialone Nano“ mit frischen Pfifferlingen, Bauchspeck und Caciocavallo

Risotto "Vialone Nano" con finferli freschi, pancetta e Caciocavallo

20,00

Tranche vom Steinbutt mit Brokkoli und Radicchio

Trancio di Rombo con broccoli e radicchio stufato

32,00

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