

Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche

Tartare di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali"

con pan brioche fatto in casa

19,00

„Panzanella“ vom Kürbis mit Roter Zwiebel

Panzanella alla zucca con cipolla rossa

16,00

Roastbeef vom Piemonteser Rind an pikanter Peperoni-Tomatencreme mit mariniertem Sellerie

Roastbeef di manzo di Razza Piemontese con crema leggermente

piccante di peperoni e pomodori e sedano marinato

17,00

Pilzramen mit Gemüse und weichem Ei

Ramen di funghi con verdure e uovo pochè

12,00

Mediterranes Miesmuschel Sautè

Sautè di cozze alla marinara

14,00

Oktopussalat mit Perlzwiebeln auf Karottencreme

Insalata di polpo con scalogni su crema di carote

20,00

Mezzi Paccheri „Verrigni“ mit kleinen Tomaten und Radicchio und Caciocavallo Käse

Mezzi paccheri "Verrigni" con pomodorini, radicchio tardivo e Caciocavallo

16,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout von der Weideente

Tagliatelle fatte in casa con ragù di anatra

18,00

Risotto „Vialone Nano“ mit Kürbis und knusprigem Speck

Risotto „Vialone Nano“ alla zucca con pancetta croccante

16,00

Spaghetti „Verrigni“ mit Venusmuscheln, Kichererbsen und Rogen von der Meeräsche

Spaghetti „Verrigni“ con vongole, ceci e bottarga di muggine

20,00

Rückensteak vom Piemonteser Rind "Selezione F. Cazzamali" mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Lombata di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali"

con verdure e patate

30,00

Filet vom Seeteufel im mediterranem Sud

Filetto di coda di rospo in guazzetto mediterraneo

27,00