

Rosmarin Focaccia mit Mascarpone, Oliven und Tomatenmarmelade Focaccia al rosmarino con mascarpone, olive e marmellata di pomodori	14,00
Tatar vom Piemonteser Rind "Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche Tartare di manzo di Razza Piemontese "Cazzamali" con pan brioche fatto in casa	100 gr 19,00
Tatar von der heimischen Forelle und Steckrübe an Apfel-Dressing und Haselnüssen Tartare di trota nostrana e rapa navone con dressing alla mela e nocciole	20,00
Oktopussragout mit schwarzen Kichererbsen auf würzigem Gurkensalat Polpo saltato con ceci neri e insalata di cetrioli speziata	22,00
Platterbsen Suppe Zuppa di cicerchie	9,50
Risotto „Vialone Nano“ mit Radicchio, Blauschimmelkäse und karamellisierten Walnüssen Risotto „Vialone Nano“ al radicchio con formaggio blu e noci caramellate	16,00
Spaghettoni „B. Cavalleri“ mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghettoni "B. Cavalleri" con vongole veraci e bottarga di muggine	22,00
Hausgemachte Casarecce mit Seeteufel, Auberginen, kleinen Tomaten und pikanter Salamipaste Casarecce fatte in casa con coda di rospo, melanzane, datterini e Nduja	20,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsragout und getrockneter Ricotta Tagliatelle fatte in casa con ragù bianco e ricotta salata	18,00
Filet vom Winter Skrai mit Brokkoli und Aubergine Filetto di merluzzo invernale con brokkoli e melanzane	30,00
Rückensteak vom heimischen Rind mit Pfannengemüse und Ofenkartoffeln Lombata di manzo nostrano con verdure saltate e patate al forno	35,00