

Wildkräutersalat vom "Waldförsterhof" aus Mareit an Mandeln, kleinen Tomaten und knusprigem Bauchspeck Insaltatina selvatica del maso „Waldförsterhof“ di Mareta con mandorle, datterini e pancetta croccante	12,50
Sashimi von der heimischen Forelle auf Carpaccio von der Steckrübe mit Apfel-Dressing und Haselnüssen Sashimi di trota nostrana su carpaccio di rapa navone con dressing alla mela e nocciole	20,00
Kichererbsen Suppe Zuppa di ceci	9,50
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
Oktopus Salat auf Gazpacho mit Staudensellerie Insalata di polpo su gazpacho con sedano	20,00
Risotto „Vialone Nano“ mit Radicchio, Blauschimmelkäse und karamellisierten Walnüssen Risotto „Vialone Nano“ al radicchio con formaggio blu e noci caramellate	16,00
Hausgemachte Tintenfisch Fusilli mit Meeresfrüchten Fusilli al nero di seppia fatto in casa ai frutti di mare	20,00
Geräucherte Spaghettoni „Pastificio Verrigni“ mit Sardinen, Semmelbröseln und kleinen Tomaten Spaghettone affumicato "Pastificio Verrigni" alle sarde, pan grattato e pomodorette	17,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsragout und getrockneter Ricotta Tagliatelle fatte in casa con ragù bianco e ricotta salata	18,00
Filet von der Zahnbrasse mit Pak Choi und Auberginen Filetto di dentice con pak choi e melanzane	32,00
Rückensteak vom heimischen Rind mit Kürbis vom Rohr und Ofenkartoffeln Lombata di manzo nostrano con zucca e patate al forno	35,00