

Plateau mit rohen Meeresfrüchten Plateau di crudo di mare	29,00
Tatar von der Forelle mit Radieschen und aromatischem Blattsellerie Tartare di trota con ravanelli e sedano aromatico a foglie del nostro orto	18,00
Sardinienfilets „in Saor“ mit Zwiebelkompott Sarde in saor con composta di cipolle	18,00
Burratina von „Casa Madaio“ mit frischen saftigen Tomaten Burratina “Casa Madaio” con pomodori freschi	18,00
Kartoffelcreme mit pochiertem Ei und Korallen- und Kastanienpilzen von der Edelpilzzucht Mycelia aus Maria Trens Crema di patate con uovo pochè e funghi nobili dell’allevamento Mycelia di Campo di Trens	18,00
Carpaccio vom Ochsenherz und Büffel Ricotta an Honig Carpaccio di cuore di bue e ricotta di bufala al miele	16,50
Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Brennessel, Rotbarbe, Zitrone und Piemonteser Haselnuss Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi alle ortiche, triglia limone e nocciole	21,00
Tortelloni mit Haxe vom heimischen Freiland Schwein gefüllt an Safran und Jus Tortelloni ripieni di stinco di maiale nostrano con salsa allo zafferano e jus	17,00
Geräuchtere Spaghettioni mit Pilgermuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghettoni affumicato con canestrelli e bottarga di muggine	20,00
Geschmorte Aubergine an Thymian, Stampftomaten und Kürbiskernen Melanzana infornata al timo con pappia al pomodoro e semi di zucca	20,00
Glassiertes Kalbsbries im Fichtenbutter auf Kartoffel-Mizuna Püree im Biersud Animelle di vitello glassate al burro al pino su purea di patate e foglie di senape giapponese in salsa alla birra	26,00
Rückensteak vom heimischen Hirschen mit Peperonata und grünen Bohnen Tagliata di cervo nostrano con peperonata e fagiolini verdi	33,00
Zwerchfell vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ an dreierlei Salzen, Jungkartoffeln und Pak Choy Diaframma di manzo di Razza Piemontese “Selezione F. Cazzamli” ai tre Sali, con patate novelle e pak choy	29,00