

Plateau mit rohen Meeresfrüchten Plateau di crudo di mare	29,00	Hausgemachte Tagliatelle mit blauen Taschenkrebse Tagliatelle fatte in casa con granchi blu	20,00
Sarde in Saor Sarde in Saor	18,00	Kräuter Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi Filet von der Rotbarbe	
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00	Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi alle erbe con filetto di triglia	20,00
Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala	14,00	Spaghetti mit Muschel Allerlei und Sepia Tintenfischen Spaghetti con molluschi vari e seppie	22,00
Gazpacho von der Mairübe Gazpacho di rapa navone	9,00	Offene Thymian Teigtasche mit Ragout vom heimischen Hirschen Raviolo aperto al timo con ragù di cervo nostrano	22,00
Mit Topfen und Anchovis gefüllte Zucchini Blüten aus dem Garten, an Büffelmozzarella von „Casa Madaio“ auf Hülsenfrüchte-Salat Fiori di zuccina ripieni di ricotta ed acciughe del nostro orto, con mozzarelline di Bufala di „Casa Madaio“ su insalatina di legumi misti	18,00	Bauch vom heimischen Freiland Schwein „Wippland“ auf Sauerrahm und Pfirsichen mit grünen Bohnen und Frühlingszwiebeln Pancia di maiale da campo nostrano „Wippland“ su panna acida e pesche su fagiolini verdi e cipollotti	24,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Hochrippe vom heimischen Rind „Wippland“ an Gartensalaten, Grillgemüse und Ofenkartoffeln (600 gr-1.2 kg) Costata di manzo nostrana „Wippland“ con insalatine dell'orto verdure grigliate e patate infornate(600 gr. – 1.2 kg)	100 gr 10,00
Piemonteser Kalb und Roter Thunfisch – unser Vitello Tonnato Vitello Piemontese e tonno rosso – il nostro vitello tonnato	23,00		