

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	28,00	„Calamarata“ mit Wolfsbarsch, Miesmuscheln und Erbsen „Calamarata“ con branzino, cozze e piselli	22,00
Büffelmozzarella von „Casa Madaio“, Tomaten Allerlei aus dem Garten, serviert auf marinierten schwarzen Kichererbsen Mozzarella di Bufala di „Casa Madaio“, pomodori vari del nostro orto su ceci neri marinati	18,00	Risotto Vialone Nano mit gemischten Pilzen und Graukäse Risotto Vialone Nano con funghi misti e Formaggio Grigio	20,00
Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala	14,00	Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Hirschen und reifer Ricotta Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo e ricotta salata	18,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00	Süßwasser Sardine mit Schafsrizotta und Zwiebeln gefüllt auf Apfel-Kohlrabi Salat Sardegna del lago ripieni di ricotta di pecora e cipolla su insalata di mela e rapa	22,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Filet von der Zahnbrasse aus dem Rohr mit Tomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln Filetto di dentice al forno mediterraneo con pomodorette, olive e capperi	28,00
Burratina von „Casa Madaio“ mit Carne Salada vom heimischen Hirschen Burratina di „Casa Madaio“ con carne salada di cervo nostrano	22,00	Tagliata vom heimischen Hirschen an Polenta und Zucchini Tagliata di cervo nostrano con polenta e zucchini	36,00
Hausgemachte „Conchiglie“ mit Bergartischoke vom Waldförsterhof, Pecorinocreme und Bauchspeck vom Fleckingerhof Conchiglie fatte in casa con carciofi di monte del maso „Waldförsterhof“, crema al pecorino e pancetta del maso „Fleckingerhof“	18,00	Rosa gebratene Entenbrust mit geschmorter Paprika, auf Kartoffel-Kohlrabi Creme Petto d'anatra con peperone corno infornato e crema di patate e cavolo rapa	28,00
Soufflierter Pfifferlingknödel auf Zucchini-creme Canederlo soffiato ai finferli su crema di zucchini	18,00		