

Rohes aus dem Meer  
Crudo di mare 28,00

Ceviche von der Forelle  
Ceviche di trota 20,00

Sautierte Venus- und Miesmuscheln im Weißweinsud  
Sauté di vongole e cozze al vino bianco 22,00

Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und  
Blauschimmelkäse  
Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala 14,00

Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen  
Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo 23,00

Burratina von „Casa Madaio“ mit Carne Salada vom heimischen  
Hirschen  
Burratina di „Casa Madaio“ con carne  
salada di cervo nostrano 22,00

Vitello Tonnato  
Vitello Tonnato 18,00

Soufflierter Pfifferlingknödel auf Zucchinicreme  
Canederlo soffiato ai finferli su crema di zucchine 18,00

Hausgemachte „Conchiglie“ mit Bergartischcke 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

Risotto Vialone Nano mit gemischten Pilzen und Graukäse  
Risotto Vialone Nano con funghi misti e Formaggio Grigio 20,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout  
vom heimischen Hirschen und reifer Ricotta  
Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo e ricotta salata 18,00

Süßwasser Sardine mit Schafsricotta 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

Leber und Herz vom heimischen Hirschen mit Zucchini und  
Selleriepüree  
Fegato e cuore di cervo nostrano con zucchini dell'orto  
e purea di sedano rapa 24,00

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