

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	34,00	Haugemachte Teigtaschen mit Burrata und Anchovis gefüllt auf Rucola Pesto Ravioli fatti in casa ripieni di burrata e acciughe su pesto alla rucola	18,00
Ceviche von der Forelle und Kren aus unserem Garten Ceviche di trota e rafano del nostro orto	20,00	Risotto Vialone Nano mit Steinpilzen und Creme von der gereiften Ricotta Risotto Vialone Nano con porcini e crema di ricotta stagionata	22,00
Platterbsen Süppchen mit Pecorino und Pesto Zuppa di cicerchie con pecorino e pesto	9,50	Soufflierter Pfifferlingknödel mit Graukäse auf Zucchini-creme Canederlo soffiato ai finferli e formaggio grigio su crema di zucchini	18,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Gefülltes Filet von der Goldbrasse mit Trockentomate und Zucchini Turbante di orata ripieno di pomodori secchi e zucchini	28,00
Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Burratina Carne salada di cervo nostrano con burratina	22,00	Geschmorte Schulter vom heimischen Lamm an Creme von der Pastinake aus unserem Garten und Blumenkohl Stufato di spalla di agnello nostrano con crema di pastinaca del nostro orto e cavolfiore	28,00
Hausgemachter Kalbskopf Terrine mit Salsa Verde Terrina di testina di vitello fatta in casa	18,00	Tagliata vom heimischen Hirschen an Mangold und Ofenkartoffeln Tagliata di cervo nostrano con coste e patate infornate	36,00
Kürbis vom Rohr "Cacio e Pepe" mit gefüllter Paprika Zucca infornata "Cacio e Pepe" con peperone tondino ripieno	18,00		
Mezzi Paccheri mit Sardinen und Mandeln Mezzi Paccheri alle sarde e mandorle	18,00		