

Traditionelles Menu

 * "Vitello tonnato"
Kalbfleisch mit Thunfisch Mousse und Polenta Chips vom Beura

...

* Rinderzunge, Artischocken confit und Grüne Soße

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Kaffee, Zabaglione und Gianduja

Menu Vom See und Nichtnur

 * Marinierte Forelle mit Fulmine Gin und Zitrusfrüchte, Rote Beten, Fenchel und Dill

...

* Seefisch, Frittierte Zucchini und Karotten, bittersüß Sauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Lemon Cake

Menu € 46

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Vegan Menu

  * Grüne Spargelcreme, weiße Spargel-Brunoise, bei 61° gekochtes Ei

...

* In Panko gebratener Blumenkohl, Za'atar und Kichererbsen und Kokos Hummus

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Künstliche Erdbeere mit Blaubeeren, cremiger weißer Schokolade, und Szechuanpfefferstreusel

Menu € 40

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Tastina Menu

* Rindertatar, Robiola Käse, zarte grüne Soße und Pan Brioche Brot
Oder

 * Marinierter Tintenfisch, Erbsen Gazpacho, würziges Ndujaöl
...

* Fusillo Pasta nach Genovese Art (Zwiebeln und Ente),
Chili - und Kräuterbrotpulver
Oder

* Kartoffeln Gnocchi, Saubohnen, Pecorino-Käse, geräucherter Saibling
...

* Zahnbrasse, Joghurt, Sodakraut und Zitrone
Oder

 * Schweinebacke, Kartoffelmousse und mariniertes violetter Kohl
...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten
Oder

* Bonet 3.0
Schokolade und Amaretti Pudding

Menu € 62
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 4 Gläser € 24

Mano libera


Sieben Verkostungen, die unsere Köchin Simone Gamba für Sie vorbereitet
Dazu gibt es Sauerteigbrot, Grissini, Cracker und
geschlagene Butter aus eigener Herstellung

Das Degustationsmenü wird allen Gästen am Tisch serviert

Menu € 75
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 7 Gläser € 35


Vorspeisen

* Rindertatar, Robiola Käse, zarte grüne Soße und Pan Brioche Brot
18

 * Marinierte Forelle mit Fulmine Gin und Zitrusfrüchte, Rote Beten, Fenchel und Dill
19

 * Moderner Parmigiana
Gebratene Auberginen, geräucherte Parmigianosauce,
konfitierte Tomatensauce, Basilikum
16

 * "Vitello tonnato"
Kalbfleisch mit Thunfisch Mousse und Polenta Chips vom Beura
18

 * Marinierter Tintenfisch, Erbsen Gazpacho, würziges NdujaSalami Öl
19

* Unsere Auswahl an Wurstwaren, Fladenbrot, Giardiniera Gemüse home made,
Salami und Coppa aus Varzi, Roher Schinken Shulter Benedicto,
Culatta Branchi und Lardo aus Vigizzo
20

 Frühlingssalat
Frischer gemischter Salat, Fenchel, Rote Beten, Radieschen,
aromatisierte Croutons mit Orangen Sauce
15

Brot - Butter - Sardellen
Unser geröstetes Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter, Sardellen
und geräucherte kantabrische Sardinen
20

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Pasta und Risotto

* Fusillo Pasta nach Genovese Art (Zwiebeln und Ente),
Chili - und Kräuterbrotpulver
19

* Kartoffeln Gnocchi, Saubohnen, Pecorino-Käse, geräucherter Saibling
19

* Safran Raviolo gefüllt mit Kalb Ossobuco und Gremolada Sauce
19

 * Carnaroli Risotto, Ratten Kartoffeln, Venusmuscheln,
Zitrone und Rübensprossenpulver
21

  * Grüne Spargelcreme, weiße Spargel-Brunoise, bei 61° gekochtes Ei
16

 Spaghetti vom Gagnano mit Tomatensoße,
Burrata-Käse und fritierter Basilikum
16


 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFRAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Fisch und Fleisch

* Zahnbrasse, Joghurt, Sodakraut und Zitrone
26

 * Krake vom Grill, gebratener Pfeffer, seiner Mayonnaise,
Olivenpulver, Kartoffelbrei
26


* " Fritto di lago" Seefisch,
Frittierte Zucchini und Karotten, bittersüß Sauce
25

 * Schweinebacke, Kartoffelmousse und mariniertes violetter Kohl
25

 * Taube mit Foie Gras und Madeira Sauce, Kartoffelbrei mit Trüffel
und Gel mit roten Früchten
29

* Rinderzunge, Artischocken confit und Grüne Soße
24

 * In Panko gebratener Blumenkohl, Za'atar und Kichererbsen und Kokos Hummus
16

 * Rind Rumpsteak aus unserer Auswahl, Kartoffeln, Senf-Mayonnaise
1 kg 2 personnes
68

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG



Käse

Kostprobe von lokalen, regionalen und italienischen Käse begleitet mit unseren Konfitüren und biologischen Honig

4 Kostproben € 13

6 Kostproben € 17

10 Kostproben € 21

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein wöchentliche Auswahl

Vermouth Vandalò € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcìa € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Kaffee, Zabaglione und Gianduja
10

* Lemon Cake
10

* Künstliche Erdbeere mit Blaubeeren, cremiger weißer Schokolade,
und Szechuanpfefferstreusel
10

* Bonet 3.0
Schokolade und Amaretti Pudding
10

* Unsere frisch Cremeeis (Oreste's Rezept) mit Völlerei
10

* Baba' von Antonino, gekochter im Weckglas, mit unsere Cremeeis
für 2 Personen 20

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Moscato d'Asti € 6

Passito von unsere Auswahl von € 7



GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN



VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Allergene

VORSPEISEN

Rindertatar	Gluten, Milchprodukt, Eier
Marinierte Forelle	Fisch
Moderner Parmigiana	Milchprodukt, Gluten, Soja, Nüsse
Kalbfleisch	Milchprodukt, Fisch, Eier
Marinierter Tintenfisch	Muscheln, Sulfite
Unsere Auswahl	Gluten
Frühlingssalat	Gluten
Brot-Butter-Sardellen	Fisch, Gluten, Milchprodukt

PASTA UND RISOTTO

Fusillo Pasta	Gluten, Milchprodukt, Soja, Sulfite
Kartoffeln Gnocchi	Gluten, Fisch, Milchprodukt, Eier
Safranraviolo	Gluten, Milchprodukt, Sellerie, Eier, Sulfite
Risotto	Muscheln, Sulfite, Sellerie
Grüne Spargelcreme	Eier, Milchprodukt
Spaghetti vom Gagnano	Gluten, Milchprodukt, Sulfite

FISCH UND FLEISCH

Zahnbrasse	Fisch, Milchprodukt, Soja, Gluten
Krake vom	Eier, Muscheln
Seefisch	Fisch, Gluten
Schweinebacke	Sellerie, Sulfite
Taube	Milchprodukt, Sellerie, Sulfites
Rinderzunge	Eier, Milchprodukt, Gluten, Sulfites
In Panko gebratener	Gluten, Eier
Rind Rumpsteak	Senf

DESSERT

Kaffee	Gluten, Eier, Milchprodukt, Nüsse
Lemon Cake	Gluten, Eier, Milchprodukt, Nüsse
Künstliche	Gluten, Eier, Milchprodukt, Nüsse
Bonnet 3.0	Gluten, Eier, Milchprodukt, Nüsse
Unsere frisch Cremeeis	Gluten, Eier, Milchprodukt
Baba'	Gluten, Eier, Milchprodukt