


Vorspeisen

* Aal, Mandelcreme, Estragon, säuerliche Zichorienherz
23



 * Mariniertes Magatello aus Kalb, Sardellen, schwarzer Knoblauch, geröstete Paprika, gepuffte Quinoa
18

 * Marinierte Lachsforelle, Joghurt, Olivenpulver und Gurkensorbet
20

 * Moderne Auberginen-Parmigiana
18

* Pochiertes Ei, Brioche-Toast, holländische mousse, Pancetta aus unseren Tälern
18

 Piemontesisches Rindertatar, Martini aus Boves, Tonda-Iblea-Öl und Salzflöcken
20

  Frühlingsalat
gemischter Salat, Rauke, Zichorienherz, Mangold, Radieschen, Karotten, Joghurt-Dressing und Erdnüsse
15

* Cetara- Sardellen in Öl mit Bergamotte aromatisiert, Brot, Montierte Butter
18

 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

* Fusillone pasta, Genovese Ragout (Zwiebeln und Ente Ragout), Parmigiano, Brot Crumble mit "Crusco" knusprige Paprika
22

 * Artischocken-Cannelloni, Geräucherte Provola Käse, confierte Kirschtomaten
20

 * Risotto, Stängelkohl, marinierte Forelle, Forellenkaviar, Sauerbutter
22

* Ravioli gefüllt mit Lamm, Kartoffel-Knoblauch-Creme, Orangenjus
20

* Kartoffelgnocchi, Erbsen, Rohkost violette Garnelen, Bisque, Ricotta
23

  * Cremige Platterbsen-Vellutata mit sautiertem Chicorée, Zitrone
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 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

Fisch und Fleisch

* Panko-panierter, frittierter Barsch, Bärlauch -Mayonnaise und Frühlingsgemüse
25

 * Gegrillter Oktopus, Kartoffelcreme, würzig 'Nduja, Olivenpulver, Zitronengel
25


 * Turbot-Lingot, Béarnaise-Sauce, geschmorte Artischocken, süß-saurer Sauce
27

* Auswahl "Bollito misto" aus Fleisch, Grüne und Senf Sauce, Rote-Zwiebel-Relish
26

* Taube, Foie Gras, Gin "Fulmine", Himbeeren, Kartoffelpüree
30

* Gefüllter Spanferkelbauch, geschmorter Lauch, Safransauce, gepuffte Schwarte
25

 * Zwiebel-Wellington mit Comté Käse-Sauce, Kartoffelterrinen, Senfsamen
18

 Ribeye-Steak aus unserer Auswahl, Ofenkartoffeln, Jalapeño-Mayonnaise
1 kg 2 personnes
72

Beilage

Kartoffelpüree mit Butter
7

Spinat mit Butter und Mandeln
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

Traditionelles Menu

* Pochiertes Ei, Brioche-Toast, holländische mousse, Pancetta aus unseren Tälern

...

* Auswahl "Bollito misto" aus Fleisch, Grüne und Senf Sauce, Rote-Zwiebel-Relish

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Honig, Pollen und Joghurt

Menu Vom See

 * Marinierte Lachsforelle, Joghurt, Olivenpulver und Gurkensorbet

...

* Panko-panierter, frittierter Barsch, Bärlauch -Mayonnaise und Frühlingsgemüse

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Erdbeeren, Schaficotta und Basilikum

Menu € 47

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

Vegetar Menü

 * Moderne Auberginen-Parmigiana

...

 * Zwiebel-Wellington mit Comté Käse-Sauce, Kartoffelterrinen, Senfsamen

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Schokoladen-Brownie, Passionsfrucht und Miso-Karamell

Menu € 40

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

Tasting Menu

* Aal, Mandelcreme, Estragon, säuerliche Zichorienherz

Oder

🍷 * Mariniertes Magatello aus Kalb, Sardellen, schwarzer Knoblauch, geröstete Paprika, gepuffte Quinoa

...

🍷 * Risotto, Stängelkohl, marinierte Forelle, Forellenkaviar, Sauerbutter

Oder

* Fusillone pasta, Genovese Ragout (Zwiebeln und Ente Ragout), Parmigiano, Brot Crumble mit "Crusco" knusprige Paprika

...

🍷 * Turbot-Lingot, Béarnaise-Sauce, geschmorte Artischocken, süß-saurer Sauce

Oder

* Gefüllter Spanferkelbauch, geschmorter Lauch, Safransauce, gepuffte Schwarte

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Zeitgenössischer Cheesecake mit Gianduja und Himbeeren

Menu € 65

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

Mano libera

Sieben erlesene Kreationen, liebevoll zubereitet von unserem Küchenchef Simone Gamba, begleitet von unserer sorgfältig ausgewählten Auswahl an frischen Brotspezialitäten

Das Degustationsmenü wird allen Gästen am Tisch serviert

Menu € 78

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 7 Gläser € 40

Käse

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

4 Kostproben € 14

6 Kostproben € 18

10 Kostproben € 22

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein wöchentliche Auswahl

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Honig, Pollen, Joghurt
10

* Erdbeeren, Schafricotta, Basilikum
10

* Schokoladen-Brownie, Passionsfrucht, Miso-Karamell
10

* Zeitgenössischer Cheesecake
mit Gianduja und Himbeeren
10

* Elisa-Haselnusskuchen mit roter Fruchtmarmelade, Cremeeis
10

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

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

* 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