

Vorspeisen

 * Rindertatar, schwarze Knoblauchsauce, mariniertes Kürbis und Pilze
19

 * Marinierte Saibling mit Zitrusfrüchte, Saor Gel, Erdbeertrauben, Kiefernüsse
19

 * Moderner Parmigiana
Frittiert Auberginen, gebackene Tomaten, Parmigiano-Sauce und Basilikum
16

* Kalbfleisch, Burrata Käse, grüne Sauce und schwarzer Reis Chips
18

* Tataki Thunfisch, Mayonnaise mit Wasabi, Algen, und seine Sauce
21

Ente!!!
* Geräucherter Entebrust, Leber torchon, Lebercreme Karamell, Briochebrot, Zwiebelkompott, Rotes Fruchtcoulis
28

 Herbst Salat
Gemischter Salat, Spinat, Birnen, würziger Zola Käse, Walnüsse, aromatisierte Croutons und Orangendressing
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

* Von uns gezeichnetes Maccherone mit Ragout nach neapolitanischer Art mit Schweinefleisch und Grana Käse
19

 * Spinat Gnocchi, gekochte und rohe Pilze und Haselnüsse
19

* Ravioli gefüllt mit Ente nach Genovese Art, Castelmagno Käse Schaum und Schwarzkohl
20

 * Risotto mit Meeresfrüchte und eingelegte Zitrone
22

* Calamarata Pasta Knoblauch, Öl und Chili, Garnele, Sardellenbrot
22

 Paccheri vom Gagnano mit Tomatensoße, Stracciatella-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

 * Gebratener Stör, Beurre Blanc, Nduja Chorizo und Rübengrün
25

 * Krake "Cacciucco" Suppe und Kartoffeln
26

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

* Lamm Karree und Bon Bon, Jus und Kartoffelterrine
28

 * Entebrust, Chinakohl, Erdnüsse, Orange
26

 * Rindbacke und Kalbsbries, Spinat und Cacio Käse und schwarzer Pfeffer Sauce
26

 * Herzhafter Kuchen mit Pilze und Lauch, Kimchi sauce und Petersilie
16

 * Rind Rumpsteak aus unserer Auswahl, Kartoffeln, Senf-Mayonnaise
1 kg 2 personnes
70

 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

Dessert

- *  Kastanien, Himbeeren und Glasierte Maronen 10
- * Moderner Bananensplit 10
- * Grüner Apfel, Kakao und Zimt-Eis 10
- * Kakisuppe, Kokosschaum, Joghurteis und Mandeln Crumble 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 Weinaläser

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 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

Traditionelles Menu

* Kalbfleisch, Burrata Käse, grüne Sauce und schwarzer Reis Chips

...

 * Rindbacke und Kalbsbries, Spinat und Cacio Käse und schwarzer Pfeffer Sauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

 * Kastanien, Himbeeren und Glasierte Maronen

Menu Vom See und Nichtnur

 * Marinierte Saibling mit Zitrusfrüchte, Saor Gel, Erdbeertrauben, Kiefernüsse

...

* "Fritto di lago" Seefisch, Zucchini Chips und bittersüß Sauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Kakisuppe, Kokosschaum, Joghurteis und Mandeln Crumble

Menu € 47

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

Vegan Menu

 * Moderner Parmigiana
Frittiert Auberginen, gebackene Tomaten, Parmigiano-Sauce und Basilikum

...

 * Herzhafter Kuchen mit Pilze und Lauch, Kimchi sauce und Petersilie

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Grüner Apfel, Kakao und Zimt-Eis

Menu € 40

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

Tasting Menu

 * Rindertatar, schwarze Knoblauchsauce, mariniertes Kürbis und Pilze

Oder

* Tataki Thunfisch, Mayonnaise mit Wasabi, Algen und seine Sauce

...

* Calamarata Pasta Knoblauch, Öl und Chili, Garnele, Sardellenbrot

Oder

 * Von uns gezeichnetes Maccherone mit Ragout nach neapolitanischer Art mit Schweinefleisch und Grana Käse

...

 * Gebratener Stör, Beurre Blanc, Nduja Chorizo und Rübengrün

Oder

 * Entebrust, Chinakohl, Erdnüsse, Orange

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Moderner Bananensplit

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



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 Vandalo € 6

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

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Allergene

VORSPEISEN

Rindertatar	Milchprodukt, Sulfite
Marinierte Saibling	Fisch, Nüsse, Milchprodukt, Sellerie
Moderner Parmigiana	Milchprodukt, Gluten, Soja, Eier
Kalbfleisch	Fisch, Milchprodukt, Gluten
Tataki Thunfisch	Gluten, Soja, Fisch, Eier, Sellerie
Ente!!!	Milchprodukt, Gluten
Herbst Salat	Gluten, Nüsse, Milchprodukt
Brot – Butter – Sardellen	Fisch, Gluten, Milchprodukt

PASTA UND RISOTTO

Maccherone	Gluten, Milchprodukt, Sellerie
Spinat Gnocchi	Gluten, Eier, Nüsse, Milchprodukt
Ravioli	Gluten, Soja, Eier, Milchprodukt
Risotto	M.produkt, Sellerie, Muscheln, Krebstiere
Calamarata Pasta	Gluten, Krebstiere, Sellerie, Fisch, M.produkt
Paccheri	Gluten, Milchprodukt

FISCH UND FLEISCH

Gebratener Stör	Fisch, Milchprodukt
Krake	Muscheln, Sellerie
"Fritto di lago"	Fisch, Gluten, Sulfite
Lamm Karree	Gluten, Sellerie, Milchprodukt
Entebrust	Milchprodukt, Sellerie, Nüsse
Rindbacke	Milchprodukt, Sulfite
Herzhafter Kuchen	Gluten, Eier, Milchprodukt, Soja, Nüsse
Rind Rumpsteak	Senf