Vorspeisen

* Adlerfisch Tataki, Kalb Consommé, Bottarga-Mayonnaise
22

* Marinierte Scampi, grüne Gazpacho, Crème Fraîche und Jalapeño
23

* "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischsauce
mit eingelegte Zitrone, Säuerliches Gemüse
18

* Pochiertes Ei, Steinpilze Creme,
Toma Käse aus Mottarone und Petersilie Mousse
18

* Niedrigtemperatur-Saibling, Kartoffel und Buttermilch Püree,
Rübengrün,Tintenfisch-Waffel
20

* Piemontesisches Rindertatar Martini-Auswahl von Boves,
Tonda-Iblea-Öl und Salzflocken
18

Herbst Salat
Gemischter Salat, Spinat, Birnen, Gorgonzola Käse,
Walnüsse und Orangendressing
15

* Ententerrine, Foie Gras, Feigen und Haselnüsse
25

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

Pasta und Risotto

* Tintenfischtinte Maccherone, Stör, süße Knoblauchcreme und Chili-Pfeffer
22

* Grüne Ravioli mit Steinpilzen, Haselnüsse und Parmigiano
22

* Kartoffeln und Zwiebeln Gnocchi nach Genovese Art mit Ente Ragout, Camembert aus Büffelmilch
20

* Carnaroli Risotto, Kürbis, Foie Gras und Wurst aus Bra
23

* Von uns gezeichnetes Spaghettone, Meeresfrüchte, Zitrone und Gepuffter Quinoa
22

Fusilloni Bossolasco mit Tomaten, Stracciatella aus 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

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse,
sauer und würzig Mayonnaise
25

* Gegrillt Krake, Sahne und Kürbiskerne, Rübengrün
25

* Seebarschscheibe nach Scapece Art 2.0 und kandierte Limette
27

* Perlhuhun nach Wellington Art, Kartoffeln Püree,
Jus de Viande, Babykarotten
27

* BBQ-Lammhaxe, geräucherte Kartoffelmousse mit
Vanillearoma und Mangold
25

* Black Angus Fleisch Flank Steak,
Braune Kräuter-Seitling, Senf, Butterkartoffeln
25

* Komposition aus Pilzen, Kokosmilch und Topinambur, Bohnen
20

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

Beilage

Fritierte Süßkartoffeln
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 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

* Kartoffeln und Zwiebeln Gnocchi nach Genovese Art mit Ente Ragout, Camembert aus Büffelmilch

°°°

* BBQ-Lammhaxe, geräucherte Kartoffelmousse mit Vanillearoma und Mangold

°°°

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Feige, Schafsricotta und Kastanie

Menu vom See

* Niedrigtemperatur-Saibling, Kartoffel und Buttermilch Püree, Rübengrün,Tintenfisch-Waffel

°°°

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse, sauer und würzig Mayonnaise

°°°

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Pflaumen Tarte-Tatin, Kamillenmousse und Joghurteis

Menu € 48
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 19

Veggy Menü

* Grüne Ravioli mit Steinpilzen, Haselnüsse und Parmigiano

°°°

* Komposition aus Pilzen, Kokosmilch und Topinambur, Bohnen

°°°

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Exotisch: Passionsfrucht, Kokosnuß, Mango und Pistazie

Menu € 42
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 19

Tasting Menu

* Adlerfisch Tataki, Kalb Consommé, Bottarga-Mayonnaise

Oder

* "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischsauce
mit eingelegte Zitrone, Säuerliches Gemüse

°°°

* Tintenfischtinte Maccherone, Stör, süße Knoblauchcreme und Chili-Pfeffer

Oder

* Carnaroli Risotto, Kürbis, Foie Gras und Wurst aus Bra

°°°

* Seebarschscheibe nach Scapece Art 2.0 und kandierte Limette

Oder

* Black Angus Fleisch Flank Steak,
Braune Kräuter-Seitling, Senf, Butterkartoffeln

°°°

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Schmelzschokoladencreme, weiße Schokoladenmousse,
gesalzene Schokoladenstreusel und Gianduia-Schokoladeneis

Menu € 68

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 4 Gläser € 25

Mano Libera

Sieben Verkostungen, die unsere Köchin Simone Gamba für Sie vorbereitet
Dazu gibt es Sauerteigbrot, Taralli und weiches Mehrkornbrot aus eigener Produktion,
geschlagene Butter

Das Degustationsmenü wird allen Gästen am Tisch serviert

Menu € 78
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 € 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 Intorcia € 8

Madeira Meio-Seco 'Rainwater' - Barbeito € 8

Porto 10 Tawny Quinta de Infantado - € 8

Vernaccia di Oristano Flor Contini - € 6

Dessert

* Schmelzschokoladencreme, weiße Schokoladenmousse, gesalzene Schokoladenstreusel und Gianduia-Schokoladeneis
10

* Feige, Schafsricotta und Kastanie
10

* Pflaumen Tarte-Tatin, Kamillenmousse und Joghurteis
10

* Exotisch: Passionsfrucht, Kokosnuß, Mango und Pistazie
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

Moscato passito 2022 (Sicilia) - Pupillo Solacium - € 9

Prevost moscato passito (Piemonte) – Paolo Angelini - € 7

Ratafia Scuppoz - € 7

Allergeni

VORSPEISEN

Adlerfisch Tataki	Gluten, Eier, Soja, Fisch, Sellerie
Marinierte Scampi	Gluten, Krebstiere, Milchprod., Sellerie
"Vitello tonnato"	Eier, Fisch
Pochiertes Ei	Eier, Milchprodukt, Pilze
Niedrigtemperatur-Saibling	Fisch, Milchprodukt
Piemontesisches Rindertatar	----------
Herbst Salat	Nüsse, Milchprodukt, Soja
Ententerrine	Gluten, Milchprodukt, Nüsse, Sellerie

PASTA UND RISOTTO

Tintenfischtinte Maccherone	Gluten, Fisch, Eier, Milchprod, Weichtiere
Grüne Ravioli	Gluten, Milchprod., Nüsse, Eier, Pilze
Kartoffeln und Zwiebeln Gnocchi	Milchprodukt, Sellerie,Gluten, Eier,Soja
Carnaroli Risotto	Milchprodukt, Sellerie
Von uns gezeichnetes Spaghettone	Gluten, Eier, Milchprodukt, Weichtiere
Fusilloni Bossolasco	Gluten, Milchprodukt
	Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere

FISCH UND FLEISCH

Barschfilets mit Panko-Panade	Fisch, Eier,Gluten
Gegrillt Krake	Muscheln, Gluten, Milchprodukt, Nüsse
Seebarschscheibe	Fisch
Perlhuhun	Eier, Gluten, Milchprodukt, Senf,Sellerie
BBQ-Lammhaxe	Milchprodukt, Sellerie
Black Angus Fleisch	Sellerie, Senf, Milchprodukt,Eier,Pilze
Komposition aus Pilzen	Milchprodukt, Pilze
Rind Rumpsteak	Senf, Milchprodukt, Eier
Fritierte Süßkartoffeln	Gluten
Spinat mit Butter und Mandeln	Milchprodukt, Nüsse