

Vorspeisen

 * "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischmousse mit eingelegte Zitrone, Kapern und Katsuobushi (3, 4)
18

 * Scampi, Kürbis, Orange und Burrata (2, 7, 10)
24

* Marinierter Forelle, Dill, Bottarga und grünes Apfelsorbet (1, 4, 7, 9, 12)
20

 * Herzhafte Tartelette, Castelmagno, Pilze und schwarzer Trüffel (1, 3, 7)
18

* Rinderzunge, Tintenfisch, Petersilie und Paprika (1, 3, 4, 7, 9, 14)
22

 Piemontesisches Rindertatar, Schalotte, Kapern, Senf, Gurke und Ei (3, 10, 12)
20

  Herbstsalat (6, 8)
Babyspinat, Birnen, würziger Gorgonzola, Walnüsse und Orangendressing
15

* Marinierte und geräucherte Entenbrust, Foie gras, Feige und Brioche-Brot (1, 3, 6, 7)
24

 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, weißer Knoblauch, schwarzer Knoblauch,
geräucherter Aal und Petersilienbrot (1, 4, 7, 9, 12, 14)

23

* Mit Genovese gefüllte Gnocchi, Parmigianosauce,
Marsala-Jus und rote Zwiebel (1, 3, 6, 7, 9, 12)

20

 * Kürbisravioli, Amaretti, Mandeln und Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)

20

* Piemontesischer Ramen (1, 3, 6, 9, 12)
Tajarin Nudeln, Rinderbug und sein Consommé,
Wachteleier, Pilze und Frühlingszwiebel

22

 * Risotto, Topinambur, Spanferkel und Mandarine (7, 9, 12)

22

* Linguine mit Seeigel, Aromen aus dem Orient (1, 4, 7, 9, 12)

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 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

* Panierter und frittierter Barsch, Tartarsauce,
zerdrückte Kartoffeln und Gewürzgurken (1, 3, 4, 10, 12)

25

 * Jakobsmuschel, Kürbis, Kastanie, Feigen und Speck aus dem Ossola-Tal (14)

28

 * Lachsforellenfilet, junges Gemüse und Carpione-Sauce (4, 7, 9, 12)

25

* Fassona-Rind (1, 3, 7, 9, 12)

Geschmorte Rinderbacke, glasiertes Kalbsbries, Mini-Sandwich mit Ochsenchwanz
nach römischer Art, Granatapfel und über Holzkohle gerösteter Blumenkohl

28

 * Wachtel, Wildkräuter, Robiola aus Alta Langa,
Cardoncelli-Pilze und Lakritzjus (7, 9, 12)

26

* Lamm in zwei Zubereitungsarten,
Rote-Bete-Meerrettich-Mousse, Kartoffelkrokette (1, 7, 9, 10, 11)

28

 * Auberginen-Parmigiana (1, 3, 7, 8, 14)

18

 Ribeye unsere Auswahl, Kartoffeln, Sauce Béarnaise (3, 7, 12)

700 gr 2 personnes
(Garstufe "rare" empfohlen)

74

Beilage

Süßkartoffelpommes (1, 8, 14)

7

Spinat mit Butter und Parmigiano (7)

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

 * "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischmousse mit eingelegte Zitrone, Kapern und Katsuobushi (3, 4)

...

* Fassona-Rind (1, 3, 7, 9, 12)

Geschmorte Rinderbacke, glasiertes Kalbsbries, Mini-Sandwich mit Ochsenchwanz nach römischer Art, Granatapfel und über Holzkohle gerösteter Blumenkohl

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Bonet, Salzkaramelleis und Vanille-Mousse (1, 3, 7, 8)

Menu Vom See

* Fusillone, weißer Knoblauch, schwarzer Knoblauch, geräucherter Aal und Petersilienbrot (1, 4, 7, 9, 12, 14)

...

* Panierter und frittierter Barsch, Tartarsauce, zerdrückte Kartoffeln und Gewürzgurken (1, 3, 4, 10, 12)

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

 * Pflaume, Schafsjoghurt, Ingwer-Zimt-Eis (3, 7, 8)

Menu € 48

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

Vegan Menu

 * Kürbisravioli, Amaretti, Mandeln und Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)

...

 * Auberginen-Parmigiana (1, 3, 7, 8, 14)

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Sanddorn, Oliven und weiße Schokolad (1, 3, 7)

Menu € 42

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

Tasting Menu

* Marinierter Forelle, Dill, Bottarga und grünes Apfelsorbet (1, 4, 7, 9, 12)

Oder

* Marinierte und geräucherte Entenbrust, Foie gras, Feige und Brioche-Brot (1, 3, 6, 7)

...

 * Risotto, Topinambur, Spanferkel und Mandarine (7, 9, 12)

Oder

* Linguine mit Seeigel, Aromen aus dem Orient (1, 4, 7, 9, 12)

...

 * Jakobsmuschel, Kürbis, Kastanie, Feigen und Speck aus dem Ossola-Tal (14)

Oder

 * Wachtel, Wildkräuter, Robiola aus Alta Langa,
Cardoncelli-Pilze und Lakritzjus (7, 9, 12)

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

 * Schokolade, Steinpilze und Feigen (3, 7, 8)

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 servieren wir unsere Auswahl an hausgemachten Backwaren

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 Vandalò € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Bonet, Salzkaramelleis und Vanille-Mousse (1, 3, 7, 8)
10
- * Sanddorn, Oliven und weiße Schokolad (1, 3, 7)
10
-  Pflaume, Schafsjoghurt, Ingwer-Zimt-Eis (3, 7, 8)
10
-  Schokolade, Steinpilze und Feigen (3, 7, 8)
10
- * Schokoladenfondant und Zabaglione-Eis (1, 3, 7, 8)
10
- * Unsere frisch Cremeeis (Oreste's Rezept) mit Völlerei (1, 3, 7, 8)
10
- * Baba' von Antonino, gekochter im Weckglas,
mit unsere Cremeeis (1, 3, 7, 8)
für 2 Personen 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



ALLERGEN INFORMATION

01	Glutenhaltiges Getreide	08	Schalenfrüchte
02	Krebstiere	09	Sellerie
03	Eier	10	Senf
04	Fisch	11	Sesamsamen
05	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid und Sulfite
06	Sojabohnen	13	Lupinen
07	Milch und Milchprodukte	14	Weichtiere

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal vor der Bestellung.

Die in den Speisen enthaltenen Allergene sind durch die entsprechende Nummer gekennzeichnet.