

Vorspeisen

* Roher, gekochter und cremiger Kabeljau mit Paprika Salat

22

* Rohe Scampi, Kokossuppe, Passionsfrucht und "Piattoni" (lange grüne Bohnen)

23

 * "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischsauce mit eingelegte Zitrone, jus de viande und Polenta Chips

18

 * Tomaten, Basilikum, Burrata-Eis und Taralli

18

 * Lachsforelle mariniert in Rote Beten, Ricotta-Käsecreme, Sauer Radieschen und Sardellen sauce

20

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

18

  Sommersalat

Rapunzelsalat, Rauke, Mandeln, Melone, Tomaten und Quartirolo Käse

15

* Sardellen aus dem Mittelmeer, geschlagene Butter, Tintenfischtinte Briochebrot

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

Pasta und Risotto

* Tintenfischtinte Spaghettone, Stör, Fischrogen aus See und Brotsauce
22

 * Frisch Nudeln Spirale mit Auberginen-Auflauf Art
20

* Kartoffeln und Zwiebeln Gnocchi nach Genovese Art mit Ente Ragout,
Camembert aus Büffelmilch Sauce
22

 * Carnaroli Risotto, Basilikum, schwarze Zitrone und lila Garnelen
24

* Bierhefe Tagliolini, Kaninchen Ragout, Peperone Crusco
20

 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 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

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse, süss-saure Mayonnaise
25

 * Gegrillt Krake, Tomateneintopf, Eskariol und Mango
25

 * Zahnbrasse in Kartoffelkruste, Bernese Mousse und Kräuter
27

 * Entenbrust, Foie Gras Sauce, Himbeeren und Kartoffeln mit schwarzer Trüffel
27

 * Spanferkel, Senf Sauce, Kartoffelterrinen
24

 * Rindfleisch Flank Steak, rote und gelbe Pfeffersauce
25

  * Gemischter Gemüse und Hummus mit Kichererbsen
18

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

Beilage

Gebackene Kartoffeln
7

Gemüse Caponata mit Haselnüssen
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, Thunfischsauce mit eingelegte Zitrone, jus de viande und Polenta Chips

...

 * Spanferkel, Senf Sauce, Kartoffelterrinen

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Pfirsich, Schokoladen, Amaretto

Menu Vom See

* Tintenfischtinte Spaghettone, Stör, Fischrogen aus See und Brotsauce

...

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse, süß-saure Mayonnaise

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Sweet Aperitif: Pampelmuse Mousse, Schokoladencreme und Granita mit Bitter Granita

Menu € 48

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

Vegan Menu

 * Frisch Nudeln Spirale mit Auberginen-Auflauf Art

...

  * Gemischter Gemüse und Hummus mit Kichererbsen

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Tarte au Citron mit Blaubeersorbet

Menu € 42

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

Tasting Menu

🌿 * Tomaten, Basilikum, Burrata-Eis und Taralli

Oder

🌿 * Lachsforelle mariniert in Rote Beten, Ricotta-Käsecreme,
Sauer Radieschen und Sardellen sauce

...

🌿 * Carnaroli Risotto, Basilikum, schwarze Zitrone und lila Garnelen

Oder

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

...

🌿 * Gegrillt Krake, Tomateneintopf, Eskariol und Mango

Oder

🌿 * Rindfleisch Flank Steak, rote und gelbe Pfeffersauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Exotisch: Passionsfrucht, Kokosnuß, Mango und Pistazie

Menu € 66

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, Focaccia aus eigener Herstellung,
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 € 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

Dessert

- * Tarte au Citron mit Blaubeersorbet
10
- * Exotisch: Passionsfrucht, Kokosnuß, Mango und Pistazie
10
- * Sweet Aperitif: Pampelmuse Mousse, Schokoladencreme und Granita mit Bitter
Granita
10
- * Pfirsich, Schokoladen, Amaretto
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

 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

Allergene

VORSPEISEN

Roher, gekochter Kabeljau	Milchprodukt, Fisch, Eier, Gluten
Rohe Scampi	Krebstiere, Gluten, Soja
"Vitello tonnato"	Fisch, Eier, Sellerie
Tomaten	Gluten, Milchprodukt
Lachsforelle marinier	Fisch, Milchprodukt
Piemontesisches Rindertatar	-----
Sommersalat	Nüsse, Milchprodukt
Sardellen Armatore vom Cetara	Fisch, Gluten, Milchprodukt, Muscheln

PASTA UND RISOTTO

Tintenfischtinte Spaghettone	Gluten, Milchpro., Eier, Soja, Sellerie
Frisch Nudeln Spirale	Gluten, Eier, Milchprodukt, Sellerie
Kartoffeln und Zwiebeln Gnocchi	Milchprodukt, Sellerie, Gluten, Eier, Soja
Carnaroli Risotto	Milchprodukt, Sellerie, Krebstiere, Soja
Bierhefe Tagliolini	Gluten, Eier, Milchprodukt
Fusilloni Bossolasco	Gluten, Milchprodukt
	<u>Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere</u>

FISCH UND FLEISCH

Barschfilets	Fisch, Eier, Gluten
Gegrillt Krake	Muscheln, Sellerie
Zahnbrasse	Fisch, Milchprodukt, Eier, Senf
Entenbrust	Milchprodukt, Sellerie
Spanferkel	Milchprodukt, Sellerie, Eier, Senf
Gegrillt Rindfleisch	Sellerie
Giardinetto Gemüse	Sellerie, Sesame
Rind Rumpsteak	Senf, Milchprodukt, Eier
Gebackene Kartoffeln	-----
Gemüse Caponata mit Haselnüsse	Nüsse

DESSERT

Tarte au Citron	Gluten, Eier, Milchprod Nüsse
Exotisch	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Sweet Aperitif	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Pfirsich	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Unsere frisch Cremeeis	Gluten, Eier, Milchprod
Baba' von Antonino	Gluten, Eier, Milchprod