

Antipasti Appetizers

Acciughe del Cantabrico, filangé di zucchine, cuore di bue e mozzarella di bufala ^{4,7} € 12
Sardinenfilet an Zucchini-Julienne mit Tomaten und Büffelmozzarella
Cantabrian anchovies, courgette strips, beef tomato and "mozzarella di bufala"

La battuta di manzo con muosse di funghi porcini € 14
Rindertartar mit Steinpilzmuosse
Beef tartare with mushrooms

Vitello tonnato ^{3,4,7} € 12
Kalbfleisch an Thunfischsauce
Veal with tuna sauce

Verdure miste alla griglia € 10
Gegrilltes Gemüse
Mixed grilled vegetables

Carpaccio di pesce spada affumicato con mousse di avocado ^{4,7,12} € 13
Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch mit Avocadomousse
Smoked swordfish carpaccio with an avocado mousse

Flan di spinaci con quenelle di gorgonzola e petali di carne aromatizzata ^{3,7} € 12
Spinattörtchen mit Gorgonzolaklößchen und luftgetrocknetem Fleisch
Spinach flan with Gorgonzola cream and slices of salted raw beef

Patè d'anatra con marmellata di cipolle rosse e Pan Brioche ^{1,3,7,12} € 13
Entenpastete mit Marmelade von roten Zwiebeln mit Weißbrot
Duck terrine with onion jam and Pan Brioche

Astice (350g) tiepido con ganasche al burro d'arancia ^{2,7,12} € 15
Lauwarmer Hummer (350g) mit Orangen-Butter-Creme
Warm lobster with orange-flavoured butter

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*



Insalate Salads

Insalata verde
Grüner Salat
Green salad

€ 6

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad

€ 7

Insalata pomodoro e cipolle
Tomatensalat mit Zwiebel
Tomato-and-onion salad

€ 8

Insalata di finocchi su letto di arance e mandorle tostate ⁸
Fenchelsalata auf Orangenfilet mit gerösteten Mandeln
Fennels salad with oranges and toasted almonds

€ 9

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Primi piatti First dishes

Con pasta fresca fatta in casa e abbattuta alla produzione

Mit hausgemachten Teigwaren

All with homemade pasta

Tagliatelle al nero di seppia, con capesante e porri * 1,7 € 13
Schwarze Seppia-Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Lauch
Squid ink tagliatelle with leeks and scallops

Gnocchi di zucca con salsa cremosa di Castelmagno * 1,7 € 11
Kürbisgnocchi mit Kastelmagno-Käsecreme
Pumpkin gnocchi with a Castelmagno-cheese cream

Maltagliati al ragù di cinghiale * 1,9,12 € 10
Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout
Maltagliati with boar meat ragout

Tagliolini rossi con code di gambero e spinaccio al profumo di limone * 2,3 € 12
Tagliolini rossi con code di gambero e spinaccio al profumo di limone
Red noodles with shrimp tails and lemon scented spinach

Ravioli di branzino con ragù di mare * 1,2,4,7 € 13
Wolfsbarsch-Ravioli mit Fischragout
Ravioli stuffed with sea bass with sea fish ragout

Quadretti di melanzane al burro e salvia con filangè di ricotta di pecora 1,3,7 € 11
Augerginen-Ravioli mit Salbeibutter und Schafsricotta (gehobelt)
Aubergine filled ravioli with butter, sage and mature ricotta (sheep ricotta)

Tagliatelle ai funghi porcini 1,3,7,12 € 12
Bandnudeln mit Steinpilzen
Tagliatelle with mushrooms (boletus)

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Secondi di Carne - Con contorni freschi del giorno

Meat main course with fresh side Dishes of the day

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese ^{1,9,12}

€ 22

Kalbs-Ossobuco mit risotto

Veal marrowbone with risotto

Filetto di manzo con salsa al vino rosso e brie fuso ^{1,7,12}

€ 24

Rinderfilet mit Rotweinsauce und Brie

Beef fillet with a red wine reduction and Brie-cheese

Stracotto di cinghiale con polenta ^{1,12}

€ 18

Wildschwein-Schmorbraten mit Polenta

Braised wild boar meat with polenta

Costine cotte a bassa temperatura con verza ^{7,12}

€ 16

Rippchen bei niedriger Temperatur gegart mit Kohlgemüse

Prime ribs cooked at low temperature with braised kale

Tagliata di controfiletto ai funghi porcini ^{7,12}

€ 18

Lendchen mit Steinpilzen

Sliced steak beef with mushrooms

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Secondi di Pesce - Con contorni freschi del giorno

Fish main course with fresh side Dishes of the day

Tentacoli di polipo alla griglia con erbette di campo * ¹⁴

€ 18

Gegrillter Tintenfisch mit Feldkräuter

Crunchy grilled octopus with wild herbs

Ossobuco di pesce spada con olive taggiasche e cherry * ^{4,7,12}

€ 18

Schwertfisch-Ossobuco mit Oliven und Kirschtomaten

Swordfish "ossobuco" with taggiasche olives and cherry tomatoes

Filetto di orata in crosta di patate ed erba cipollina ⁴

€ 17

Doradenfilet im Kartoffel-Schnittlauchmantel

Sea bream fillet in a potato crust and chives

Filetto di Persico alle mandorle * ^{4,7,8}

€ 18

Barschfilet mit Mandeln

Perch fillet with almonds

Coregone spaccato al burro e salvia ^{1,4,7}

€ 17

Felchen mit Salbeibutter

Butter and sage whitefish

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Dessert della casa

Housemade Dessert

Bonêt Piemontese al cioccolato e amaretti ^{1,3,7,8,12}

€ 7

Piemontesicher Schokoladenpudding mit Amaretti

Ancient piedmontese chocolate pudding with amaretti

Crème brûlée al cioccolato bianco ^{3,7}

€ 7

Crème brûlée mit weisser Schokolade

Crème brûlée with white chocolate

Tiramisù della casa con Cantucci, Bayleis e gocce di cioccolato ^{1,3,7,8,12}

€ 7

Tiramisu nach Art des Hauses mit Cantucci und Schokoladentropfen

Homemade tiramisù with Cantucci biscuits and chocolate chips

Pannacotta alle castagne ^{4,7,8}

€ 7

Pannacotta (gekochte Sahne) mit Kastanien

Pannacotta with chestnuts

Sorbetto al limone ^{1,7,8}

€ 7

Zitronensorbet

Homemade lemon sorbet

Zabaione della casa ^{1,3,12}

€ 10

Selezione di formaggi con miele aromatizzato, mostarda di fichi e cipolle ⁷

€ 12

Käseplatte mit aromatisiertem Honig, Feigen-Mostarda und Zwiebeln

Selection of cheeses served with spiced honey, and fig and onion mostarda

Degustazione di grappe con cioccolato e piccola pasticceria ^{1,3,8,12}

€ 12

Grappa-Degustation mit Schokolade und Kleingebäck

Grappa tasting with chocolate and small pastry