

## Vorspeise

|   |         |
|---|---------|
| Goldbrassen* Tartare mit Mandarinen und Ingwearoma, belgischer Endivie und Kapuzinerkresse                            | € 17,00 |
| Geröstete Paprika mit Anchovis aus dem Kantabrischen Meer, Petersilie und Brotkrumen und leichter „Bagna Cauda“ Sauce | € 16,00 |
| Crème brûlée aus „Foie gras“, Feigen- und Nussfrüchten Kompott mit Muskat Wein  | € 17,00 |
| Lammschinken* bei niedriger Temperatur gegart mit Kürbis, Orangen Chutney und puff-Waffel                             | € 17,00 |
| „Coalvi“ Piemontesisches Rindertatar nach Art des Hauses, mit Polenta, Steinpilzen, Seirass Käse                      | € 17,00 |
| Kartoffelflan mit frittiertes Erdartischöke, Steinpilzcreme mit Satureja Montana Kräuter                              | € 15,00 |
| Aufschnitt Platte, aus unseren Tälern, mit Öl-Gemüse im Phyllo Teigkörbchen   | € 16,00 |

## Nudeln, Risotto & Suppe

|   |         |
|---|---------|
| Ravioli* gefüllt mit geschmorter Rinderbacke in Bettelmatt-Sahnesauce und Reduktion von Bratensauce                           | € 18,00 |
| Kartoffelgnocchi**, mit Kaninchen, Steinpilzen und Thymian  | € 16,00 |
| Risotto Carnaroli, Selektion aus dem Hause Bianchetti mit Taleggio Käse, Rosmarin, Kürbiscreme und geräucherter Schinkenstaub | € 16,50 |
| Bohneneintopf mit Kalmar* und Ditali-Pasta aus Dinkelmehl Felicetti mit scharfem Öl   | € 16,00 |
| Tagliolini-Nudeln mit Jakobsmuschel* Tartar und Bergamotduftender Püree Suppe   | € 17,00 |
| „Cortecce“-Pasta mit Oktopus* Eintopf und schwarzem Brotcrumble und Kapern  | € 16,00 |

**Auch zum Mitnehmen erhältlich**

Gedeck Euro 1,50 pro Person

\*Gefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind.

\*\* Die Produkte wurden in unserer Küche verarbeitet und können während der Verarbeitung schockgefrostet werden

## Vegetarische Ecke

|  |         |
|--|---------|
| Steinpilzcreme mit Thymian und gefüllten Beignet mit piemontesischer Ricotta | € 15,00 |
| „Knödel“ aus Büffelricotta mit Kürbiscreme und Haselnüssen                   | € 15,00 |
| Zwiebel gefüllt mit veganem Käse, Currycreme und Brotkrumen mit Olivenöl     | € 15,00 |
| Burger aus Amaranth und Tofu, Rote Bete mit Balsamico und Kurkuma            | € 15,00 |
| Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit verschiedenen Marmeladen              | € 15,00 |

## Fisch & Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| Pagrusfilet mit Olivensalz Brikkett, Molluskensauce und frittiertes Lauch                          | € 23,00 |
| Streifenbarsch mit Wakame Algen*, Shiitake Pilzen und Sesamöl                                      | € 23,00 |
| Roter Thunfisch* mariniert mit roten Zwiebeln aus Tropea und gesalzene Mandeln                     | € 23,50 |
| Iberisches Schweinefilet* sous-vide gegart, mit Burrata-Creme und Seeigeln*                        | € 24,50 |
| Hirsch-Ossobuco* mit Gemüse, Reduktion aus Prunent Wein mit Wacholder und bittere Schokolade       | € 25,50 |
| Piemontesisches Rinderfilet Coalvi glasiert mit Vin Santo, Steinpilzsauce nach piemontesischer Art | € 29,50 |

## Dessert

|  |        |
|--|--------|
| Kokos-Bonbon mit weisser Schokolade und Lakritz  | € 8,00 |
| Semifreddo mit Karamell und Nusskrokant  | € 8,00 |
| Apfel gefüllt mit Nussfrüchten und Rosinen und vegane Englische Creme                    | € 8,00 |
| Profiteroles mit Dulce de Leche auf lauwarmer Zartbitterschokoladensauce und Kakaobohnen | € 8,00 |
| Vanille-Cheesecake mit Gewürzkekse und Kastanien in Cognac                               | € 8,00 |