

## Vorspeise

<i>In Reissessig marinierte Sardellen* mit Fenchel, Meeräsche-Bottarga und Quinoa</i>	€ 16,00
<i>Meeresmosaik* aromatisiert mit Passionsfrucht und Limette, winterlicher gemischter Salat</i>	€ 17,00
<i>Würzige und gegrillte Kalbszunge, klassische grüne Sosse, Blumen und grobes Salz</i>	€ 17,00
<i>Bauernkaninchenstreifen mit „Puntarelle“-Salat, Orange und Oliven aus Taggia</i>	€ 17,00
<i>„Coalvi“ Piemontesisches Rindertatar nach Art des Hauses, Creme aus Blauschimmelkäse und spätem Radicchio</i>	€ 17,00
<i>Karotten- und schwarzer Reisflan mit Parmesanwaffel</i>	€ 15,00
<i>Aufschnitt Platte, aus unseren Tälern, mit Öl-Gemüse im Phyllo Teigkörnchen</i>	€ 16,00

## Nudeln, Risotto & Suppe

<i>„Olivenblätternudeln“ aus gebranntem Weizen mit Rübenspitzen, Stracciatella-Käse und Taralli-Krümel</i>	€ 18,00
<i>Kichererbsen-Gnocchi**, Paprika-Velouté und Kabeljau* Brandade</i>	€ 16,00
<i>„Paniscia“ nach Art des Hauses (Bohnenrisottosuppe typisch auf Novara-Gebiet) mit Carnaroli Reis und Wels-Eintopf</i>	€ 16,50
<i>Fettuccine-Nudeln mit roter Rübe, Blauschimmelkäse und gehackten Walnüssen</i>	€ 16,00
<i>Ravioli* gefüllt mit Ente und Ente Foie Gras, Selleriecremesuppe und Kohl-Chiffonade</i>	€ 17,00
<i>Spaghetti mit Kürbis-Carbonara, knusprigem Speck und Pecorino- Käse</i>	€ 16,50

**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

<i>Gemische Hülsenfruchtsuppe mit Schwarzkohl, Süßkartoffeln und Brotcroûtons</i>	€ 15,00
<i>Gebackener Rotkohl mit Balsamico, Walnüssen und Rosinen</i>	€ 15,00
<i>Krone auf Brickteig* und Gemüse, Gemüsecreme, getrocknete Tomaten und Pistazien</i>	€ 15,00
<i>Cardoncelli-Pilze mit grünem Pfeffer</i>	€ 15,00
<i>Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit verschiedenen Marmeladen</i>	€ 15,00

## Fisch & Fleisch

<i>Wolbarschfilet mit Garnelen*-Frikäsee und Artischocken</i>	€ 23,00
<i>Kabeljaufiletherz*, Kichererbsencreme, getrocknete Tomaten und knuspriger Schwarzkohl</i>	€ 23,00
<i>Gebratenes Saiblingsfilet mit brauner Butter, Meerrettichemulsion und farbigen Wurzeln</i>	€ 23,50
<i>Perlhuhnbrust gefüllt mit Kastanien und Wurst, leichtes Bettelmatt-Käsefondue und Prunent-Weinreduktion, kleines Törtchen mit Kartoffeln und Artischocken</i>	€ 24,50
<i>Kalbsbacke* mit Gattinara-Wein, Kartoffelcreme mit Olivenöl und Scorzoner-Chips</i>	€ 25,50
<i>Piemontesisches Rinderfilet Coalvi im Kasserol mit Knoblauchspinat und Rossini-Sauce</i>	€ 29,50

## Dessert

<i>Briten Trifles nach Art des Hauses</i>	€ 8,00
<i>Bananen-Muskat-Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>	€ 8,00
<i>Warmer Schwarz Kirsch-Clafoutis mit Schlagsahne</i>	€ 8,00
<i>Fondant aus dunkler Schokolade und Tonkabohne, knuspriger Puffreis und flüssiges Toffee aus Maldon-Salz</i>	€ 8,00
<i>Bourbon-Vanille-Ingwer-Semifreddo, Ananaspüree mit Sternanis</i>	€ 8,00