

Artischocken á la Romana

Carciofi à la Romana 15,00

Rosmarin Focaccia mit Mascarpone, Oliven und Tomatenmarmelade

Focaccia al rosmarino con mascarpone, olive e marmellata di pomodori 14,00

Tatar vom Piemonteser Rind "F. Cazzamali" mit hausgemachtem Brioche

Tartare di manzo di Razza Piemontese "F. Cazzamali" con
pan brioche fatto in casa 100 gr 19,00

Tatar von der heimischen Forelle und Steckrübe an Apfel-Dressing und Haselnüssen

Tartare di trota nostrana e rapa navone
con dressing alla mela e nocciole 20,00

Oktopussragout mit schwarzen Kichererbsen auf würzigem Gurkensalat

Polpo saltato con ceci neri e insalata di cetrioli speziata 22,00

Platterbsen Suppe

Zuppa di cicerchie 9,50

Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Artischocken, Pecorino Käse und Bauchspeck

Risotto „Vialone Nano“ az. Agricola de Tacchi con carciofi,
pecorino e pancetta croccante 18,00

Spaghettoni „Pastificio Verrigni“ mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche

Spaghettone "Pastificio Verrigni" con vongole veraci e bottarga di muggine 22,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsragout und getrockneter Ricotta

Tagliatelle fatte in casa con ragú bianco e ricotta salata 18,00

Filet vom Steinbutt mit Radicchio und Brokkoli

Filetto di rombo con broccoli e radicchio 29,00

Leber vom heimischen Lamm "Venezianisch" an Polenta

Fegato di agnello nostrano "á la Veneziana" con polenta 27,00

Rückensteak vom Piemonteser Rind mit Pfannengemüse und Ofenkartoffeln

Lombata di manzo di Razza Piemontese con verdure saltate e patate al forno 35,00