

Plateau mit rohen Meeresfrüchten Plateau di crudo di mare	29,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00
Burratina von „Casa Madaio“ an Gazpacho von der Mairübe und Melone, mit aromatischem Blattsellerie aus unserem Garten Burratina "Casa Madaio" con gazpacho di rape e melone con sedano aromatico del nostro orto	18,00
Zweierlei von der Zucchini – Hummus und mariniert - an Büffelmilch Ricotta Zucchina in due consistenze – hummus e marinate – con ricotta di bufala	15,00
Carpaccio vom Ochsenherz und Büffel Ricotta an Honig Carpaccio di cuore di bue e ricotta di bufala al miele	16,50
Ravioli mit Topfen und Zitrone an Tomatenreduktion und Rucola Pesto Ravioli di ricotta e limone su riduzione di pomodoro e pesto alla rucola	18,00
Tortelloni mit Haxe vom heimischen Freiland Schwein gefüllt an Safran und Jus Tortelloni ripieni di stinco di maiale nostrano con salsa allo zafferano e jus	17,00
Tintenfisch Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Sepia Risotto „Vialone Nano“ az. Agricola de Tacchi al nero di seppia e seppie	22,00
Geräucherte Spaghettini mit mediterranem Ragout von der Bernsteinmakrele und hausgebeiztem Rogen vom Steinbutt Spaghettoni affumicato con ragù mediterraneo di ricciola e bottarga di rombo fatta in casa	22,00
Medaillons vom Seeteufel in weißer Sauce und Cruditè von Peperoni Medaglioni di rana pescatrice in salsa bianca e cruditè di peperoni	29,00
Glassiertes Kalbsbries an Kartoffel-Pilz Püree und glassierten Karotten Animelle di vitello con purea di patate e funghi con carote glassate	26,00
Rückensteak vom heimischen Hirschen mit Selleriepüree und grünen Bohnen Tagliata di cervo nostrano con purea di sedano e fagiolini verdi	33,00
Asado vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ an Jungkartoffeln, Pak Choy und Lauch Asado di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali", con patate novelle , pak choy e porri	27,00