

<b>Plateau mit rohen Meeresfrüchten</b> Plateau di crudo di mare	29,00
<b>Ceviche von der Forelle</b> Ceviche di trota	20,00
<b>Burratina von „Casa Madaio“ an Gazpacho von der Mairübe und Melone, mit aromatischem Blattsellerie aus unserem Garten</b> Burratina "Casa Madaio" con gazpacho di rape e melone con sedano aromatico del nostro orto	18,00
<b>Zweierlei von der Zucchini – Hummus und mariniert - an Büffelmilch Ricotta</b> Zucchina in due consistenze – hummus e marinate – con ricotta di bufala	15,00
<b>Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen</b> Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00
<b>Carne salada an Garten Rucola und Trentin Grana</b> Carne salada con rucola del nostro orto e Trentino Grana	18,00
<b>Kartoffelcreme mit pochiertem Ei und Korallen- und Kastanienpilzen von der Edelpilzzucht Mycelia aus Maria Trens</b> Crema di patate con uovo pochè e funghi nobili dell'allevamento Mycelia di Campo di Trens	18,00
<b>Ravioli mit Topfen und Zitrone an Tomatenreduktion und Rucola Pesto</b> Ravioli di ricotta e limone su riduzione di pomodoro e pesto alla rucola	18,00
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit blauen Taschenkrebse</b> Tagliatelle fatte in casa con granchi blu	20,00
<b>Kräuter Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi Filet von der Rotbarbe</b> Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi alle erbe con filetto di triglia	20,00
<b>Entrecote vom Kalb „Selezione F. Cazzamali“ an Jungkartoffeln und Mangold aus dem Garten</b> Entrecote di vitello "Selezione F. Cazzamali" con patate novelle e coste del nostro orto	31,00
<b>Spider Steak vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ mit Zuckerschoten, grünen Bohne und Karotten aus unserem Garten</b> "Pipistrello" di manzo di Razza Piemonteser Selezione F. Cazzamali con taccoli, fagiolini e carote del nostro orto	27,00