

Büffelmozzarella von "Casa Madaio", Zuckermelone und Crudo di Modena		Hausgemachte Kartoffel Kräuter Gnocchi mit Pustertaler Graukäse, Pfifferlingen und knusprigem Bauchspeck vom „Runggerhof aus Telfes“	
Mozzarella di Bufala di "Casa Madaio", melone e crudo di Modena	20,00	Gnocchi di patate ed erbette con formaggio Grigio Pusterese, funghi finferli e pancetta croccante del maso "Runggerhof di Telves"	22,00
Burratina von „Casa Madaio“ auf Tomanten Concassè und geschmorter Aubergine		Petersilien Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi	
Burratina di "Casa Madaio" su concassè di pomodori e melanzana infornata	20,00	Filet von der Rotbarbe	
Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse		Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi	
Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala	14,00	al prezzemolo con filetto di triglia	20,00
Ceviche von der Forelle		Fusilli mit Ragout vom heimischen Hirschen und gereifter Ricotta	
Ceviche di trota	20,00	Fusilli con ragù di cervo nostrano e ricotta salata	22,00
Muschelsautè		Medallion vom Seehecht mit Borretsch und Bauchspeck auf Zitrus Beurre Blanc und jungen Kartoffeln	
Sautè di cozze e vongole	22,00	Medaglione di luccio con borragine e pancetta su beurre blanc alla citronella e patate novelle	33,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen		Bauch vom heimischen Freiland Schwein „Wippland“ auf Sauerrahm und Pfirsichen mit Karotten und Frühlingszwiebeln	
Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Pancia di maiale da campo nostrano "Wippland" su panna acida e pesche con carote baby e cipollotti	24,00
Zucchini Blüten aus dem Garten mit Ricotta und Anchovis gefüllt auf Zucchini creme		Filet vom Piemonteser Kalb an Fenchel aus dem Garten und Kartoffeln	
Fiori di zucca del nostro orto ripieni di ricotta ed acciughe su crema di zucchini	16,00	Filetto di vitello Piemontese con finocchi baby e patate	40,00
Hausgemachte Tagliatelle mit blauen Taschenkrebse		Tagliata vom heimischen Hirschen an Mangold und grünen Bohnen	
Tagliatelle fatte in casa con granchio blu	20,00	Tagliata di cervo nostrano con coste e fagiolini verdi del nostro orto	36,00