

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	28,00	Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00
Grüne Bohnen aus unserem Garten an Senfdressing und Minze Fagiolini del nostro orto alla senape e menta	7,50	Soufflierter Pfifferlingknödel auf Zucchini-creme Canederlo soffiato ai finferli su crema di zucchini	18,00
Büffelmozzarella von "Casa Madaio", Zuckermelone und Crudo di Modena Mozzarella di Bufala di "Casa Madaio", melone e crudo di Modena	20,00	Hausgemachte Tagliatelle mit blauen Taschenkrebse Tagliatelle fatte in casa con granchio blu	20,00
Burratina von „Casa Madaio“ auf pikantem grünem Gazpacho Burratina di "Casa Madaio" su gazpacho verde leggermente piccante	20,00	Mezzi Paccheri mit Ragout vom heimischen Hirschen und gereifter Ricotta Mezzi Paccheri con ragù di cervo nostrano e ricotta salata	20,00
Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala	14,00	Zucchini Risotto mit Erbsen und Sepia Risotto alle zucchini con piseli e seppie	20,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00	Filet von der Bernsteinmakrele mit grünen Bohnen und Baby-Karotten aus unserem Garten Filetto di ricciola con fagiolini verdi e carote baby del nostro orto	29,00
Miesmuschelsautè Sautè di cozze al vino bianco	16,00	Tagliata vom heimischen Hirschen an Polenta und Frühlingszwiebeln Tagliata di cervo nostrano con polenta e cipollotti	36,00
Zucchini-Blüten aus dem Garten mit Ricotta und Anchovis gefüllt auf Zucchini-creme Fiori di zucca del nostro orto ripieni di ricotta ed acciughe su crema di zucchini	16,00	Rückensteak vom Kalb an Senfkörner mit Zucchini und Jungkartoffeln Sella di vitello alla senape con zucchini e patate novelle	32,00