

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	34,00	Hausgemachte „Conchiglie“ mit Bergartischcke vom Waldförsterhof, Pecorinocreme und Bauchspeck vom Fleckingerhof	
Gegrillte Steinpilze Porcini grigliati	12,00	Conchiglie fatte in casa con carciofi di monte del maso "Waldförsterhof", crema al pecorino e pancetta del maso "Fleckingerhof"	18,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00	Risotto Vialone Nano mit gemischten Pilzen und Graukäse Risotto Vialone Nano con funghi misti e Formaggio Grigio	20,00
Sautierte Miesmuscheln im Weißweinsud Sauté di cozze al vino bianco	14,00	Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom heimischen Hirschen und reifer Ricotta Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo e ricotta salata	18,00
Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala	14,00	Leber und Herz vom heimischen Hirschen mit Zucchini und Selleriepüree Fegato e cuore di cervo nostrano con zucchini dell'orto e purea di sedano rapa	26,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Rosa gebratene Entenbrust mit geschmorter Paprika, auf Kartoffel-Kohrabi Creme Petto d'anatra con peperone corno infornato e crema di patate e cavolo rapa	28,00
Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Burratina Carne salada di cervo nostrano con burratina	22,00		
Soufflierter Pfifferlingknödel mit Ziegenkäse auf Zucchini-creme Canederlo soffiato ai finferli e caprino su crema di zucchini	18,00		
Spaghettoni mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghetti alle vongole e bottarga	22,00		