

VIN ZENZ

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	34,00	Mezzi Paccheri mit Sardinen und Mandeln Mezzi Paccheri alle sarde e mandorle	18,00
Ceviche von der Forelle und Kren aus unserem Garten Ceviche di trota e rafano del nostro orto	20,00	Spaghettoni mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghetto alle vongole e bottarga	22,00
Sautierte Miesmuscheln im Weißweinsud Sauté cozze al vino bianco	14,00	Risotto Vialone Nano mit Steinpilzen und Creme von der gereiften Ricotta Risotto Vialone Nano con porcini e crema di ricotta stagionata	22,00
Gerstsuppe mit knusprigem Bauchspeck Zuppa d'orzo con pancetta croccante	9,50	Soufflierter Pfifferlingknödel mit Graukäse auf Zucchini-creme Canederlo soffiato ai finferli e formaggio grigio su crema di zucchini	18,00
Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo	23,00	Gefülltes Filet von der Goldbrasse mit Trockentomate und Zucchini Turbante di orata ripieno di pomodori secchi e zucchini	28,00
Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Burratina Carne salada di cervo nostrano con burratina	22,00	Lammkottletts auf Topinambur Püree und Mangold Costolette di agnello su crema al topinambur e bietole	34,00
Hausgemachter Kalbskopf Terrine mit Salsa Verde Terrina di testina di vitello fatta in casa	18,00	Tagliata vom heimischen Hirschen an gratinierten Kartoffeln und Ofenkürbis Tagliata di cervo nostrano con patate gratinate e zucca al forno	36,00
Tatar von der roten Bete mit Burratina "Casa Madaio" Tartar di rape rosse con burratina di "Casa Madaio"	18,00		
Marinierter Getreidesalat mit knusprigem Spanferkelbauch Insalatina di cereali marinati con pancia di porchetta croccante	14,50		