VIN ZENZ

Rohes aus dem Meer
Crudo di mare 28,00

Ceviche von der Forelle und Gartengrün
Ceviche di trota con insalatine 18,00

Gartinierte Ofentomate mit Anchovis auf Käsefondue
Pomodoro gratinato al forno alle acciughe
su fonduta di formaggio 16,00

Tatar von der roten Bete auf Creme
vom Topinambur mit Büffelmozzarella
Tartare di rape rosse su crema di topinambur
con mozzarella di bufala 16,00

Tatar vom Piemonteser Rind mit Knochenmark in seinem Knochen
Tartare di manzo di Razza Piemontese con il suo midollo 23,00

Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Stracciatella
Carne salada di cervo nostrano con stracciatella 18,00

Hausgemachter Kalbskopf Terrine mit Salsa Verde
Terrina di testina di vitello fatta in casa 18,00

Getreidesüppchen mit knusprigem Bauchspeck
Zuppa di cerali con pancetta croccante 9,50

Mezzi Paccheri mit Sardinen und Mandeln
Mezzi Paccheri alle sarde e mandorle 18,00

Soufflierter Pfifferlingknödel mit Graukäse auf Blumenkohlcreme
Canederlo soffiato ai finferli e formaggio grigio
su crema di cavolfiore 18,00

Gefüllte Süßwasser Sardine mit Ricotta und Sultaninen auf Topinambur
Sarde di lago ripien di ricotta ed uvetta su topinambur 22,00

Tagliata vom heimischen Hirschen an
gratinierten Kartoffeln und Ofenkürbis
Tagliata di cervo nostrano con
patate gratinate e zucca al forno 36,00