

<b>Plateau mit rohen Meeresfrüchten</b> Plateau di crudo di mare	29,00
<b>Tatar von der Forelle mit Radieschen und aromatischem Blattsellerie</b> Tartare di trota con ravanelli e sedano aromatico a foglie del nostro orto	18,00
<b>Sardinienfilets „in Saor“ mit Zwiebelkompott</b> Sarde in saor con composta di cipolle	18,00
<b>Sommerlicher Getreidesalat mit Burratina von „Casa Madaio“</b> Insalatina di cereali estivi con burratina “Casa Madaio”	18,00
<b>Kartoffelcreme mit pochiertem Ei und Korallen- und Kastanienpilzen von der Edelpilzzucht Mycelia aus Maria Trens</b> Crema di patate con uovo pochè e funghi nobili dell'allevamento Mycelia di Campo di Trens	18,00
<b>Carpaccio vom Ochsenherz und Büffel Ricotta an Honig</b> Carpaccio di cuore di bue e ricotta di bufala al miele	16,50
<b>Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Brennessel, Rotbarbe, Zitrone und Piemonteser Haselnuss</b> Risotto „Vialone Nano“ Az. Agricola de Tacchi alle ortiche, triglia limone e nocciole	21,00
<b>Teigtasche „Cacio e Pepe“ mit Garnelen</b> Raviolone “Cacio e Pepe” con gamberi e	22,00
<b>Geräucherte Spaghettioni mit Pilgermuscheln und Rogen von der Meereäsche</b> Spaghettoni affumicato con canestrelli e bottarga di muggine	20,00
<b>Geschmorte Aubergine an Thymian, Stampftomaten und Kürbiskernen</b> Melanzana infornata al timo con pappia al pomodoro e semi di zucca	20,00
<b>Glassiertes Kalbsbries im Fichtenbutter auf Kartoffel-Mizuna Püree im Biersud</b> Animelle di vitello glassate al burro al pino su purea di patate e foglie di senape giapponese in salsa alla birra	26,00
<b>Rückensteak vom heimischen Hirschen mit Peperonata und grünen Bohnen</b> Tagliata di cervo nostrano con peperonata e fagiolini verdi	33,00
<b>Picanha vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ an dreierlei Salzen, Jungkartoffeln und Pak Choy</b> Picanha di Razza Piemontese “Selezione F. Cazzamali” ai tre Sali, con patate novelle e pak choy	32,00