

# VIN ZENZ

Rohes aus dem Meer  
Crudo di mare 28,00

Grüne Bohnen aus unserem Garten an Senfdressing und Minze  
Fagiolini del nostro orto alla senape e menta 7,50

Büffelmozzarella von "Casa Madaio", Tomaten Allerlei aus dem Garten,  
serviert auf marinierten schwarzen Kichererbsen  
Mozzarella di Bufala di "Casa Madaio", pomodori vari del nostro orto  
su ceci neri marinati 18,00

Carpaccio von der Wassermelone mit Minze und Blauschimmelkäse  
Carpaccio di anguria con menta e blu di bufala 14,00

Ceviche von der Forelle  
Ceviche di trota 20,00

Miesmuschelsautè  
Sautè di cozze al vino bianco 16,00

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

Burratina von „Casa Madaio“ mit Carne Salada vom heimischen Hirschen  
Burratina di "Casa Madaio" con carne salada di cervo nostrano 22,00

Heimische Bergartischocke auf Pecorinocrema mit frischem Basilikum  
Carciofo di montagna nostrano su crema al pecorino e basilico 18,00

Soufflierter Pfifferlingknödel auf Zuccinicreme  
Canederlo soffiato ai finferli su crema di zucchini 18,00

„Calamarata“ mit Sepia Tintenfischen und Erbsen  
"Calamarata" con seppie e piselli 20,00

Mezzi Paccheri mit Ragout vom heimischen Hirschen und gereifter Ricotta  
Mezzi Paccheri con ragù di cervo nostrano e ricotta salata 20,00

Risotto Vialone Nano mit Pfifferlingen und Graukäse  
Risotto Vialone Nano con finferli e Formaggio Grigio 20,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Hühnerleber und Rucola-Dill-Pesto  
mit Walnüssen  
Tagliatelle fatte in casa con fegatini di pollo  
e pesto alla rucola ed aneto con noci 20,00

Süßwasser Sardine mit Schafsricotta und Zwiebeln gefüllt auf  
Apfel-Kohlrabi Salat  
Sarde del lago ripieni di ricotta di pecora e cipolla su  
insalata di mela e rapa 22,00

Filet vom Wolfsbarsch aus dem Rohr mit  
Zucchini und Trockentomaten gefüllt  
Turbante di filetto di branzino al forno  
ripieno di zucchini e pomodori secchi 32,00

Tagliata vom heimischen Hirschen an Polenta und Frühlingszwiebeln  
Tagliata di cervo nostrano con polenta e cipollotti 36,00

Saftiges „Skirt“ vom Piemonteser Rind an Baby-Karotten aus dem Garten  
und Jungkartoffeln  
Pannicolo di manzo di Razza Piemontese con carotine baby del nostro  
orto e patate novelle 24,00