

VIN ZENZ

Rohes aus dem Meer Crudo di mare	34,00	Spaghettoni mit Venusmuscheln und Rogen von der Meeräsche Spaghetti alle vongole e bottarga	22,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00	Risotto Vialone Nano mit Steinpilzen und Creme von der gereiften Ricotta	
Linsen Süppchen mit Pecorino und Pesto Zuppa di lenticchie con pecorino e pesto	9,50	Risotto Vialone Nano con porcini e crema di ricotta stagionata	22,00
Sautierte Miesmuscheln im Weißweinsud Sauté di cozze al vino bianco	14,00	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	Canelloni heimischen Lamm, Topfen und Kürbis Cannelloni con agnello nostrano, ricotta e zucca	22,00
Carne Salada vom heimischen Hirschen mit Burratina Carne salada di cervo nostrano con burratina	22,00	Gefülltes Filet von der Goldbrasse mit Trockentomate und Zucchini Turbante di orata ripieno di pomodori secchi e zucchini	30,00
Pochiertes Ei in Kürbiscreme mit Roastbeef von der Entenbrust Uovo pochè in crema alla zucca con roastbeef d'anatra	20,00	Karrè vom heimischen Lamm an geschmorter Aubergine und Creme vom Topinambur aus unserem Garten	
Hausgemachte Tagliatelle á la Marinara Tagliatelle fatte in casa alla marinara	22,00	Carrè di agnello nostrano con melanzana infornata e crema di topinambur del nostro orto	36,00
Hausgemachte „Conchiglie“ mit Seppie, Zucchini und Bauchspeck Conchiglie fatte in casa con seppie, zucchini e pancetta	22,00	Tagliata vom heimischen Hirschen an Karotten und Sellerie Püree Tagliata di cervo nostrano con carotine e purea di sedano rapa	36,00