



*I SAPORI  
DEL PIEMONTE*



## GLI ANTIPASTI

Carne cruda Kalbfleischtatar, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer		16.5
Vitello tonnato Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kappern		17.5
Tortino ai cardi e fonduta Gemüseküchlein, geschmolzener Fontina		17.5
Cialda con uovo e fonduta Käsekorb, Spiegelei, geschmolzener Fontina		14.5
Lasagnetta al fondo di pomodoro Eierteig, Béchamel, Ricotta, Steinpilze		17.5

## I PRIMI PIATTI

Tjarin al ragù Dünne Nudeln, Bolognese	17.5	23.5
Tjarin al burro e salvia Dünne Nudeln, Butter, Salbei	14.5	20.5
Tjarin ai porcini Dünne Nudeln, Steinpilze, Olivenöl, Kräuter	17.5	23.5
Agnolotti dal plin al ragu Kleine Teigtaschen, gemischte Hackfleischfüllung, Bolognese-Sauce	20.5	26.5
Gnocchi di patate al castelmagno Kartoffelgnocchi, Castelmagnokäse	15.5	21.5
Risotto al ragu di cinghiale Risotto, Wildschweinragout, Tomaten, Olivenöl	18.5	24.5

## I SECONDI PIATTI

Brasato al Barolo con polenta Rindsschmorbraten, Barolojus, Gemüse, Polenta		28.5
Tagliata di manzo piemontese con rucola e grana Entrecôte vom Piemonteser-Rind, Rucola, Parmesansplitter		54.0
Faraona al Moscato d'Asti con polenta Perlhuhn, Moscatojus, Gemüse, Polenta		31.5
Coniglio all'Arneis con polenta Kaninchen, Arneisjus, Gemüse, Polenta		31.5
Stinco di vitello al Barolo con risotto Kalbshaxe, Barolojus, Gemüse, Risotto		32.5
Controfiletto di cinghiale in crosta di nocciole e prugne con risotto Wildschweinentrecôte, Haselnusskruste, Zwetschgen, Gemüse, Risotto		32.5

