



*I SAPORI
DEL PIEMONTE*



GLI ANTIPASTI

Carne cruda Kalbfleischtatar, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer		16.5
Vitello tonnato Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kappern		17.5

I PRIMI PIATTI

Tajarin al ragù Dünne Nudeln, Bolognese	17.5	23.5
Tajarin al burro e salvia Dünne Nudeln, Butter, Salbei	14.5	20.5
Tajarin 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

I SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo piemontese con rucola e grana Entrecôte vom Piemonteser-Rind, Rucola, Parmesansplitter		54.0
Medaglioni di filetto di cinghiale in crosta di nocciole e prugne con risotto Wildschweinfiletmedaillon, Haselnusskruste, Zwetschgen, Gemüse, Risotto		32.5

