



*I SAPORI
DEL PIEMONTE*



GLI ANTIPASTI

Vitello tonnato Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	17.5	23.5
Carne cruda scomposta Kalbfleischtatar, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer con tartufo nero / mit schwarzem Trüffel	18.5	24.5
Cialda con uovo in camicia, tartufo nero e fonduta di formaggio Käsekörbchen, pochiertes Ei, schwarzer Trüffel, geschmolzener Käse	22.5	28.5
		18.5

I PRIMI PIATTI

Agnolotti dal plin con fonduta di formaggio e tartufo nero Kleine Piemontesische Teigtaschen mit gemischter Hackfleischfüllung, geschmolzener Käse, schwarzer Trüffel	23.5	29.5
Agnolotti dal plin con salsa al brasato Kleine Piemontesische Teigtaschen mit gemischter Hackfleischfüllung, Brasatojus	20.5	26.5
Tajarin al ragù bianco di vitello e tartufo nero Nudeln, weisser Kalbfleischragout, schwarzer Trüffel	23.5	29.5
Tajarin al ragù di cinghiale Nudeln, Wildschweinragout	20.5	26.5
Tajarin al burro e salvia Dünne Nudeln, Butter, Salbei	14.5	20.5
Tajarin al tartufo nero Dünne Nudeln, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	20.5	26.5

I SAPORI DEL PIEMONTE

Tagliata di fassona piemontese con rucola e grana Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, Rucola, Grana, Gemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin (Verfügbarkeit begrenzt)	48
Battuta di fassona piemontese con aglio, olio e peperoncino Rindspallard vom Piemonteser Rind, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoncini, Gemüse, Bratkartoffel mit Rosmarin (Verfügbarkeit begrenzt)	42
Supreme di faraona ripiena con mousse al tartufo, salsa al vino rosso e polenta Perlhuhn gefüllt mit Trüffelmousse, Rotweinjus, Polenta	36
Coniglio farcito con pancetta ed erbe aromatiche all'Arneis, spinaci all'oglio e risotto Gerollter Kaninchenbraten mit Speck und Kräuterfüllung, Arneis-Jus, Spinat, Risotto	34
Brasato al Barolo con polenta Rindsschmorbraten, Barolojus, Gemüse, Polenta	28.5
Stinco di vitello al Barolo con risotto Kalbshaxe ohne Knochen, Barolojus, Gemüse, Risotto	32.5

