

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone alla piemontese all'aglio orsino, scaglie di grana e nocciole Tartar vom Piemonteser Rind, Bärlauchpesto, Haselnüsse, Parmesansplitter	16.5
Carpaccio di fassona con scaglie di pecorino, gocce di pesto d'aglio orsino e rucoletta Carpaccio vom Piemonteser Rind, Rucola, Pecorinosplitter, Bärlauchpesto	17.5 23.5

I PRIMI PIATTI

Maccheroncini al battuto di spada, pomodori secchi, olive e pesto d'aglio orsino Kleine Makkaroni, Schwertfisch, Bärlauchpesto, getrocknete Tomaten	16.5 22.5
Risottino al pesto d'aglio orsino con code di gamberi e pomodorini Risotto, Bärlauchpesto, Crevetten, Cherrytomaten	17.5 23.5

I SECONDI PIATTI

Trancio di pesce spada con pomodorini all'aglio orsino, verdure e riso al burro Schwertfischtranche, Cherrytomaten, Bärlauchpesto, Gartengemüse, Butterreis	37.5
Ossobuco di fassona alla Milanese con risotto Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Tomaten, Orangen- und Zitronenzesten, Petersilie, Knoblauch, Gartengemüse, Parmesan Risotto Zubereitung: 20 Minuten, ab zwei Personen	p.P. 34.5
Pizza bianca con bufala, pesto d'aglio orsino e pomodorini pacchino Pizzateig, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Bärlauchpesto	16.5 22.5

IL DOLCE

Trancio di meringata all'Italiana con fragole fresche Meringue- mit Schichten von Vanilleglace, frische Erdbeeren	12.5
--	------

