



Menu Serale

Antipasti

Battuta di bue di montagna con spuma di bagna cauda, capperi fritti, mele e carciofi arrosto	18,-
Terrina di lingua di vitello, pistacchi e foie gras, mostarda di mele, salsa verde e pan brioche	18,-
Tartare di ricciola su canederlo pressato "a beccaficu", gelato di cipolla rossa e salsa all' arancia e prezzemolo	19,-
Perla croccante al nero di seppia ripiena di baccalà mantecato con tartare di gamberi rossi, broccoletti, limone e menta	17,-
Uovo morbido marinato alla barbabietola, su purea di cavolfiore al latte di mandorle e spuma di rafano	14,-

Primi piatti

Risotto carnaroli mantecato alla crema di zucca, terrina maialino, senape croccante e polvere di caffè	16,-
Zuppetta di cipolle con lumache stufate allo speck, midollo di vitello croccante, salsa di prezzemolo e spuma di Graukäse	16,-
Canederli alla barbabietola "glassati", su salsa al blu di Moncenisio e insalatina di cavolo cappuccio al cumino	14,-
Tortelli di pasta fresca ripieni di anatra brasata all'arancia, salsa al porto, scorzonera fondente e gruè di cacao	17,-
Spaghettoni selezione "Benedetto Cavalieri" all'aglio, olio di pomodori secchi e peperoncino, su crema di burrata e tartare di gamberi rossi al lime	19,-

Abendkarte

Antipasti

Handgehacktes Rindstartar mit Bagna cauda Schaum (Dip aus Piemont), frittierten Kapern, Apfel und gebratene Artischocken
Terrine aus Zunge, Pistazien und Gänsestopfleber, dazu Apfelsenfmarmelade, Kräutersoße und hausgemachte Brioche
Gelbschwanzmakrelentartar auf Pressknödel nach Beccaficu-Art, dazu Rote-Zwiebel-Eis und Orangen-Petersilien-Sauce
Knusprige Stockfischpraline mit Sepia, Rote-Garnelen-Tartar, Rosenkohl, Zitrone und Minze
Dampfgegartes weiches Ei in Rotkohlsaft mariniert auf Blumenkohlpüree mit Mandelmilch und Meerrettichschaum

Vorspeisen

Risotto mit Kürbiscreme, Jungschwein-Terrine, knuspriger Senf und Kaffeepulver
Zwiebelsuppe mit Speck-Schnecken, knusprigem Kalbs-Mark, Petersiliensoße und Grukäseschaum
"Glasierte" Rote-Bete-Knödel mit Blauschimmelkäse aus Moncenisio und Krautsalat mit Kümmel
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ente geschmort mit Orangen, Portweinsoße, Schwarzwurzel und gerösteten, zerstoßenen Kakaobohnen
Spaghetti aus der "Benedetto Cavalieri" Selektion mit Knoblauch, Öl aus getrockneten Tomaten und Chili-Schoten auf Buttermozzarella-Creme und Rote-Garnelen-Tartare mit Limetten

Secondi

Filetto di vitello "al fieno" con purea di sedano rapa, spinaci al burro, salsa al porto e scaloppa di foie gras	30,-
Petto d'anatra arrosto con purea di zucca, castagne glassate e carote al mandarino	26,-
Trancio di ricciola "in porchetta" su purea di finocchi, salsa all'arancia e coriandolo, cavolo viola stufato e popcorn di maialino	28,-
Lombo di cervo marinato allo yogurt e rapa rossa, Topinambur croccante e purea di barbabietola e liquirizia	29,-
Costata di Scottona da allevamento biologico di "Ballardini" frollata 60 giorni al sale di Cervia con patate arrosto e spinaci al burro (per due persone, 1 kg)	82,-

Per i nostri piccoli ospiti

Penne al ragù o pomodoro	8,5
Piccola cotoletta alla milanese con patate fritte e composta di mirtilli rossi	12,-

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati o congelati. Vi rassicuriamo che non usiamo evidenziatori di sapore come glutammato.

Hauptgerichte

Kalbsfilet mit Heu, Sellerieknollen-Püree, Butterspinat, Portweinsoße und Gänsestopfleberscheibe	
Gebratene Entenbrust mit Kürbispüree, glasierten Kastanien und Karotten mit Orange	
Tranche von der Großen Bernsteinmakrele auf Fenchelpüree mit Koriander-Orangen-Sauce, geschmortem Rotkohl und Popcorn vom Schweinchen	
Hirschlende mariniert in Joghurt und roter Bete, krokanter Topinambur und Püree aus roter Bete und Lakritze	
Rumpsteak aus der biologischen "Ballardini"-Zucht, 60 Tage im Cervia-Salz abgehängt, mit Bratkartoffeln und Butterspinat (für 2 Personen, 1 kg)	

Kinderteller

Nudeln mit Fleischragout oder Tomatensauce	
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes und Preiselbeermus	

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Bei Bedarf verwenden wir auch tiefgekühlte Produkte. Wir versichern Ihnen, dass wir keine Geschmacksverstärker (Glutamat) oder Farbstoffe verwenden