

Antipasti *Vorspeisen*

<i>Burrata con peperoni arrostiti marinati, insalata di fagiolini e pane croccante</i>	15
<i>Burrata mit marinierten Ofenpaprika, Bohnensalat und knusprigem Brot</i>	
<i>Insalata di pesche noci, spinaci, cetrioli, caprino fresco e noci caramellate</i>	13
<i>Nektarinensalat mit Spinat, Gurken, frischem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen</i>	
<i>Calamaretti alla griglia su insalatina croccante di verdure e melone, dressing agli agrumi</i>	16.5
<i>Gegrillte Babykalmare auf knackigem Gemüse- und Melonensalat, Zitrusdressing</i>	
<i>Vitello tonnato classico alla piemontese</i>	16
<i>Klassisches Vitello Tonnato nach piemonteser Art</i>	
<i>Sformatino di zucchine, fonduta di parmigiano, mandorle tostate e insalatina</i>	13
<i>Zucchiniflan mit Parmesanfonduta, gerösteten Mandeln und Salat</i>	

Pasta e Risotto

<i>Tortellacci ripieni di mozzarella e pomodoro su crema di melanzane arrostite, ricotta salata e pinoli tostat</i>	18
<i>Tortellacci mit Mozzarella und Tomate auf Auberginencreme, Ricotta Salata und gerösteten Pinienkernen</i>	
<i>Linguina con vongole, calamaretti e pomodorini</i>	20
<i>Linguine mit Venusmuscheln, Babykalmaren und Kirschtomaten</i>	
<i>Tagliatelle con zucchine e peperoni su crema di pomodoro giallo e caciocavallo</i>	17
<i>Tagliatelle mit Zucchini und Paprika auf gelber Tomatencreme und Caciocavallo</i>	
<i>Risotto ai piselli novelli con capesante scottate e olio alla maggiorana</i>	20
<i>Risotto mit jungen Erbsen, gebratenen Jakobsmuscheln und Majoranöl</i>	

Dessert

<i>Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia e salsa di lamponi</i>	10
<i>Pistazienküchlein mit Vanilleeis und Himbeersauce</i>	
<i>Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato</i>	8
<i>Haselnussparfait mit Schokoladensauce</i>	

Menù del Mese

Monatsmenü

Antipasti

Vorspeisen

<i>Carpaccio di polpo con pomodori, olive, capperi e crema di bufala</i>	19
<i>Oktopuscarpaccio mit Tomaten, Oliven, Kapern und Büffelcreme</i>	

Pasta

<i>Tagliolino con tartufo scorzone</i>	½ 16
<i>Tagliolini mit Sommertrüffel</i>	24
<i>Paccheri freschi al ragù in bianco di vitello, zucchine, ricotta salata e maggiorana</i>	19
<i>Frische Paccheri mit weißem Kalbsragout, Zucchini, Ricotta Salata und Majoran</i>	

Pesce

Fisch

<i>Medaglioni di rana pescatrice alla griglia su guazzetto di verdure estive allo zafferano</i>	33
<i>Gegrillte Seeteufelmedaillons in leichtem Safransud mit Sommergemüse</i>	

Carne

Fleisch

<i>Schiena di vitello alla griglia, salsa al parmigiano tartufata, patate al forno e verdure</i>	33
<i>Gegrillter Kalbsrücken mit Trüffel-Parmesansauce, Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	