

**Frische Frühlingsalate vom "Waldförsterhof" aus Mareit an Mandeln, kleinen Tomaten und knusprigem Bauchspeck (H)**

Insalata primaverale del maso „Waldförsterhof“ di Mareta con mandorle, datterini e pancetta croccante 12,50

**Spargelsalat**

Insalata di asparagi 18,00

**Sahimi von der Bernsteinmakrele**

Sashimi di ricciola 20,00

**Tatar vom Piemonteser Rind "F. Cazzamali"**

Tartare di manzo di Razza Piemontese "F. Cazzamali" 19,00

**Filet von der Forelle auf Creme vom Topinambur aus unserem Garten auf Ragout von der Steckrübe**

Filetto di trota nostrana su crema di topinambur del nostro orto e ragù di rapa navone 20,00

**Linsen Suppe**

Zuppa di lenticchie 9,50

**Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Artischocken, Pecorino Käse und Bauchspeck**

Risotto „Vialone Nano“ az. Agricola de Tacchi con carciofi, pecorino e pancetta croccante 18,00

**Geräucherte Spaghettini „Pastificio Verrigni“ mit Sardinen, kleinen Tomaten und Semmelbröseln**

Spaghettoni affumicato "Pastificio Verrigni" con sarde, pomodorette e pane grattugiato 16,00

**Hausgemachte Tagliatelle mit kleinen Tomaten, N'Duja, Aubergine und Caciocavallo Käse**

Tagliatelle fatte in casa con pomodorette, N'duja, melanzane e caciocavallo 17,00

**Filet vom Ratschinger Ochsen vom „Flinglhof“ mit Pfannengemüse und Ofenkartoffeln**

Filetto di bue della Val Racines del maso "Flinglhof" con verdure saltate e spicchi di patate infornate 42,00