

Plateau mit rohen Meeresfrüchten Plateau di crudo di mare	29,00
Ceviche von der Forelle Ceviche di trota	20,00
Sautè von großen Venusmuscheln im Weißweinsud mit Crostini Sautè di vongole giganti al vino bianco	24,00
Burratina von „Casa Madaio“ an Gazpacho von der Mairübe und Melone, mit aromatischem Blattsellerie aus unserem Garten Burratina "Casa Madaio" con gazpacho di rape e melone con sedano aromatico del nostro orto	18,00
Zweierlei von der Zucchini – Hummus und mariniert - an Büffelmilch Ricotta Zucchina in due consistenze – hummus e marinate – con ricotta di bufala	15,00
Ravioli mit Topfen und Zitrone an Tomatenreduktion und Rucola Pesto Ravioli di ricotta e limone su riduzione di pomodoro e pesto alla rucola	18,00
Kartoffelcreme mit pochiertem Ei und Korallen- und Kastanienpilzen von der Edelpilzzucht Mycelia aus Maria Trens Crema di patate con uovo pochè e funghi nobili dell'allevamento Mycelia di Campo di Trens	18,00
Tintenfisch Risotto „Vialone Nano“ Az. agricola de Tacchi mit Sepia Risotto „Vialone Nano“ az. Agricola de Tacchi al nero di seppia e seppie	22,00
Medaillons vom Seeteufel in weißer Sauce und Cruditè von Peperoni Medaglioni di rana pescatrice in salsa bianca e cruditè di peperoni	29,00
Geschmorter Bauch vom heimischen Freiland Schwein mit Pfirsich, an Babykarotten und Mariendistel aus unserem Garten Pancia di maiale nostrano da campo con pesche, carote baby e cardo mariano del nostro orto	24,00
Asado vom Piemonteser Rind „Selezione F. Cazzamali“ an Jungkartoffeln, Pak Choy und Lauch Asado di manzo di Razza Piemontese "Selezione F. Cazzamali", con patate novelle , pak choy e porri	27,00
Rückensteak vom heimischen Hirschen mit Selleriepüree und grünen Bohnen Tagliata di cervo nostrano con purea di sedano e fagiolini verdi	33,00