

Menu Piemontese

Antipastini langaroli

Kürbis Sformatino mit Fonduta Käse,
Rinds Carpaccio mit Steinpilzen
und Peperoni "bagna cauda"

Agnolotti del plin al burro e salvia

Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung an Butter und Salbei

Brasato alla Barbera

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,
Polenta und Gemüse

Panna Cotta con salsa all'arancia

Hausgemachtes Panna Cotta mit Orangensauce

Menu ab 2 Personen à 79.00

**Wir empfehlen Ihnen unsere Weindegustation „Giro d'Italia“
die Sie durch das Menu begleitet à 32.00**

Le proposte dello chef

	primi	secondi
Insalata di valeriana con la pancetta e uova Nüsslisalat mit Pancetta und Ei (ohne Pancetta 12.50)	14.50	
Il classico vitello tonnato Kaltfein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce	22.00	34.00
Uovo della nostra nonna Michelina Spiegelei im Sugo gekocht, wie es unsere Nonna gemacht hat	15.50	
Carpaccio di polipo all'agretto di limone e aneto Pulpcarpaccio an einer Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	19.50	32.00
Cozze alla pescatore Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Kräutern	18.50	28.00
Orecchia di elefante alla milanese Fein geklopftes Schweinekotelette paniert mit Paniermehl, Parmesan und Petersilie, Bratkartoffeln und Gemüse		35.00