

Menu Piemontese

Antipastini delizie delle Langhe

Typische Köstlichkeiten aus dem Langhegebiet

Agnolotti al plin con burro e salvia

Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung an Butter und Salbei

Brasato al vecchio Barolo

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,
Polenta und Gemüse

Dolce del giorno

Tagesdessert

Menu ab 2 Personen à 85.00

**Wir empfehlen Ihnen unsere Weindegustation „Giro d'Italia“
die Sie durch das Menu begleitet à 34.00**

Le proposte dello chef

antipasto secondo

Il classico vitello tonnato

Kaltes fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

24.00

36.00

Uovo della nostra nonna Micheline

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

22.00

34.00

Cozze alla pescatore

Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch,
Peperoncino und Kräuter

19.50

32.00