

## Antipasti

Carne cruda „Ciapula“ Kalbstatar handgeschnitten, abgeschmeckt mit Zitronensaft	€ 10,00
Insalata di faraona con valeriana e uova soda Feldsalat mit Perlhuhn und gekochtem Ei	€ 8,00
Verdure alla bagna cauda Verschiedene Gemüse mit einer traditionellen Kräuter-Knoblauch-Sardellen-Sauce	€ 6,00
Sformato di porre Lauwarmer Lauchflan mit Parmesan und Salat	€ 7,00
Hausgemachte Schweinebäckchen-Cotecchino (italienische Brühwurst) mit Linsen	€ 6,00

## Primi

Gnocchi di patate alla salsa di Castelmagno Kartoffelgnocchi mit einer Castelmagno-Käsesauce	Klein € 9,00 Groß € 12,00
Ravioli del plin al burro e salvia Kleine „gefaltete“ Ravioli mit einer Fleisch-Gemüsefüllung, geschwenkt in Butter mit Salbei	Klein € 9,00 Groß € 12,00

## Secondi

Filetto di manzo al vino rosso Ochsenfilet rosa gebraten mit Rotweinsauce, Tagesgemüse und Röstkartoffeln	€ 24,00
Polpo arrosto al erbe Geröstete Pulpo mit Kräutern, Tagesgemüse und Röstkartoffeln	€ 19,00
Variazione di agnello (Sella, Spalla e Salsiccia) Lammvariation mit Kotelett, geschmorter Lammschulter und hausgemachter Lammsalsiccia (italienische Bratwurst) mit Tagesgemüse und Polenta	€ 19,00

## Dessert / Käse

Formaggi di Piemonte di Eros Buratti Auswahl an Piemontesischem Käse von Eros Buratti mit hausgemachtem Heugelée und Cogná	€ 8,00
Semifreddo di torrone con gocce di cioccolato Halbgefrorenes von Torrone mit piemontesischen Haselnüssen und Schokoladensauce	€ 6,00

Änderungen sind vorbehalten.  
Alle Preise inkl. MwSt.