3 Gänge Menü

VORSPEISEN

Burrata, Cherrytomaten, Basilikum Olive Öl	7,5
Vitello Tonnato Suos-vide gegart, Thunfishsosse, Kapern	10,-
Pulpo, gerostete, Knollensellerie, schwarze Knoblauch	12,-
Gemischter Vorspeise: Aufschnitt, Käse, eingelegtes Gemüse	1 Pers. 12,- 2 Pers. 20,-

HAUPTGERICHT

Primi

Alle Pasta Sorte sind im haus Selbstgemacht mit Hartweizengriess

Pappardelle Wildschweinragout, Trüffel, Grana Padano	15,-
Dinkel Casarecce, Taleggio Fondue, italienische Speck, Radicchio, Grana Padano	15,-
Pappardelle italienische Steinpilzen, wilde Minze	15,-
Risotto Carnaroli, Hokkaido Kürbis, Grana Padano (mit Trüffel +4,-)	14,-

Secondi

Ochsenbabäckchen, Schwarzbier, Kürbis, Mangold	19,50
Flank Steak "Tagliata" in BBQ marieniert, Rucola salat	20,-

DESSERT

Tiramisù Nocciola	6,-
Pannacotta, Bourbon Vanille, Himbeeren	6,-
Schokoladen Valrhona Sorbet	6,-
Käse Auswahl, Mostarde, Honig	8,-

3 Courses Menu

APPETIZER

Burrata, Cherrytomatoes, Basil Olives oil extra	7,5
Roasted Octopus, celery root, balck garlic	12,-
Vitello Tonnato Sous-vide, tunasauce, capers	10,-
Mixed Antipasti: Cheese, Sausage and Vegetables in oil	1 Pers. 12,- 2 Pers. 20,-

MAIN COURSES

Primi

All Pasta type are homemade with durum wheat semolina

Pappardelle wildboar, truffle, Grana Padano	15,-
Spelt Casarecce, Taleggio fondue, italian Speck, Radicchio, Grana Padano	15,-
Pappardelle italian Porcini Mushrooms, wild minth	15,-
Risotto Carnaroli, Hokkaido pampkin, Grana Padano (Truffle + 4,-)	14,-

Secondi

Ox cheek, black beer, pumpkin, chard	19,5
Flanksteak "Tagliata" in BBQ marinated, Rucola salad	22,-

DESSERT

Tiramisu Nocciola	6,-
Pannacotta, bourbon vanilla, rasberries	6,-
Chocolate Valrhona sorbet	6,-
Cheese selection, Mostarde, Honey	8,-

Menü 3 Portate

ANTIPASTI

Burrata , pomodorini, basilico, olio EVO		7,50
Polpo arrostito, sedano rapa, aglio nero		12,-
Vitello tonnato sous-vide, salsa tonnata, capperi		10,-
Misto della casa, formaggi, salumi e verdure sott'olio	1 Pers.	12,-
	2 Pers.	20,-

PORTATE PRINCIPALI

Primi

(Pasta fresca fatta in casa)

Pappardelle al ragù di cinghiale, tartufo, Grana Padano	15,-
Casarecce di farro, fonduta di Taleggio, guanciale, radicchio, Grana Padano	15,-
Pappardelle funghi porcini, mentuccia	15,-
Ricotto Carnaroli, zucca Hokkaido, Grana Padano (tartufo + 4,-)	14,-

Secondi

Guancetta di bufala, birra nera, zucca, bieta	19,5
Tagliata di Flanksteak marinata BBQ, rucola	22,-

DOLCI

Tiramisù Nocciola	6,-
Pannacotta, Vaniglia Bourbon, Lamponi	6,-
Sorbetto di cioccolata Valrhona	6,-
Selezione di formaggi, mostarde, miele	8,-