

# Cucina Piemontese e dell'Italia del nord

## Antipasti – Vorspeise

|  |    |
|--|----|
| Cipolla ripiena al cinghiale– Gefüllte Zwiebel mit Wildschwein   | 15 |
| Flan di spinaci con fonduta<br>Spinatflan mi heissem Käse  | 15 |
| Crema di porri al Castelmagno e Cottechnio<br>Gefüllter Schweinsfuss auf Lauchgemüse mit Castelmagnokäse | 15 |
| Calamaro ripiene al scampi e verdure – gefüllter Kalamar   | 18 |
| Carne Cruda Albese<br>Tartar vom Dexter-Rind nach Albeser Art  | 18 |

## Primi - Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| Risotto al Castelmagno e Barbera<br>Risotto mit Castelmagno-Käse und Barbera                | 25 |
| Agnolotti del plin ripieno di Tuma e Nocciole<br>Agnolotti gefüllt mit Tuma und Haselnüssen | 25 |

## Secondi – Hauptspeisen

|  |    |
|--|----|
| Spezzatino di Vitello alle Cipolle e Mele in Vino Bianco<br>Kalbsvoren in Zwiebel/Apfel und Weisswein geschmort, Polenta | 32 |
| Ossobuco con risotto milanese<br>Kalbshaxe geschmort mit Safranrisotto   | 39 |
| Filetti d'agnello al vincotto con risotto al formaggio di capra<br>Lammfilet auf Ziegenkäserisotto                       | 32 |
| Finanziera<br>Innereien Ragu   | 32 |
| Antipasti degustazione - Vorspeise Degu  | 24 |
| Tavolata piemontese in 6 corsi – Degu Menu   | 78 |
| Accompagnato con i vini della casa – die Haus-Weine dazu   | 24 |