
GETRÄNKE
BOISSONS

Stilles oder sprudelndes Wasser / Eau plate ou gazeuse 75cl	€ 3,50
San Pellegrino 75cl	€ 4,50
Erfrischungsgetränke / Boissons rafraîchissantes	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	€ 8,00
Glas Prosecco / Verre de prosecco	€ 5,00
Glas Rotwein / Verre de vin rouge	€ 5,00
Glas Weißwein / Verre de vin blanc	€ 5,00

Likör und Grappa / Liqueurs et grappas da € 5,00 a € 7,00

CRAFT-BIERE 100% ITALIAN / BIÈRES ARTISANALES

Lupalis Tresca 5,6% = American Pale Ale	330 ml € 6,00
Palmita Tresca 5,4% = Weiss	500 ml € 8,00
Cloe Tresca 5,1% = Blanche	500 ml € 8,00
La Rossa Tresca 6,2% = Rotesbier / Bière rouge	500 ml € 8,00
Sybarys Tresca = Zitrusfrüchthonig / Miel d'agrumes	500 ml € 8,00
Bionda Tresca Glutenfree	330 ml € 6,00

HALBE FLASCHE / DEMI-BOUTEILLE

Barbera Piemonte Doc 37,50 2023 (Cantine Sacco)	€ 12,00
Nebbiolo Colline Novaresi "Val Piazza" Doc 37,50 2023 (Rovellotti)	€ 14,00
Bianco Colline Novaresi "Vitigno Innominabile" Doc 37,50 2024	€ 14,00

DIE VORSPEISE

L'ENTRÉE

FrISChe Barschfilets, in Olivenöl gebraten, serviert auf
angebratener Eskariol mit Kapern und Oliven
Filets de perche frais frits à l'huile d'olive, servis sur
une lit de scarole sautée aux câpres et aux olives

(1,2,4)

€ 18,00

Eine Auswahl von 5 regionalen Wurstwaren und 2 lokalen Käsesorten,
handwerklich hergestellter Ziegenkäse aus der Region, dazu hausgemachte
Konfitüren und Honig (Ideal für 2 Personen)

Assortiment de 5 charcuteries locales et de 2 fromages du terroir, des fromages de chèvre artisanaux
locaux, accompagnés de confitures maison et de miel (Idéal pour 2 personnes)

(7,8,9)

€ 20,00

Handgeschnittenes Rindertartar und seine Beilagen

Tartare de bœuf coupé à la main et ses accompagnements

(1,3,5,7,8,9)

€ 16,00

Büffelmozzarella „in Carrozza“ aus Paestum auf einem Püree aus Kirschtomaten
aus unserem eigenem Anbau, garniert mit Sardellen aus Cetara

Mozzarella de bufflonne de Paestum « à la Carrozza » sur un velouté de tomates cerises de
nos propres jardins, accompagnée d'anchois de Cetara

(1,3,5,7)

€ 15,00

DER ERSTER GANG

LE PREMIER PLAT

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit gebratener Wildente,
verfeinert mit Orangenaroma, serviert auf seiner Reduktion

Raviolis maison, farcis au canard sauvage rôti,
relevés d'une touche d'orange, servis avec leur réduction

(1,3,7,8,9)

€ 16,00

Risotto aus Carnaroli-Reis mit kleinen Körnern, mechanisch geschält ohne
chemische Bleichverfahren, mit Safran aus Borgomanero, verfeinert mit Taleggio
DOP und Rosenblättern (mindestens 2 Personen, Wartezeit 30 Min.)

Risotto au riz Carnaroli à grains fins, décortiqué mécaniquement sans blanchiment chimique, au
safran de Borgomanero, crémeux au Taleggio AOP et aux pétales de rose (minimum 2 personnes,
temps d'attente : 30 min)

(1,7,8,9)

€ 18,50

Die traditionelle Zwiebelsuppe, serviert in piemontesischem Holzofenbrot,
überbacken mit Käse

La soupe d'oignons à l'ancienne servie dans du pain piémontais cuit au four à bois et gratinée au
fromage

(1,7,8,9)

€ 12,00

Von uns hergestellte, auf Bronzeformen gezogene „Maccheroncello Rigato“ in
einer Sauce aus Scampi und San-Marzano-Tomatenfilets (DOP), serviert mit auf
Holzkohle kurz angebratenen Scampi

Maccheroncello Rigato, pâtes tréfilées au bronze de notre production, accompagnées d'une sauce aux
langoustines et de filets de tomates San Marzano AOP, servies avec des langoustines saisies au
charbon de bois

(1,2,3,4,9,13,14)

€ 19,00

DER ZWEITER GANG MIT SEINER BEILAGE
LE DEUXIÈME PLAT AVEC SON ACCOMPAGNEMENT

In Öl gegarter Klippfisch auf einem Püree aus Topinambur mit Zitronenduft und
einem sautierten Gemüsepackchen

Morue à l'huile de cuisson sur un lit de purée de topinambours parfumée au
citron, accompagnée d'un petit paquet de légumes sautés

(4,8,9)

€ 23,00

In Scheiben geschnittenes Fassona-Filet, über Holzkohle gegart, dazu eine
Bratensauce, neue Kartoffeln mit Rosmarin und eine unter Asche gegarte Zwiebel,
gefüllt mit Gemüse und Frischkäse

Tagliata de filet de bœuf Fassona cuite au charbon de bois, accompagnée d'une sauce au jus de rôti
servie à part, de pommes de terre nouvelles au romarin et d'un oignon cuit sous la cendre farci de
légumes et de fromage frais

(7,9)

€ 25,00

Eigelb von freilaufenden Hühnern aus dem Wald bei Kilometer 0, flüssig,
gebraten, paniert mit Mais, in einem knusprigen Nest auf einer Creme aus
Karotten und geröstetem Lauch

Jaunes d'œufs de poules élevées en plein air dans la forêt au kilomètre 0, coulants, frits, panés au
maïs, dans un nid croustillant sur une crème de carottes et de poireaux rôtis

(1,3,5,7,8)

€ 16,00

Geschmortes Rindfleisch nach altmodischer Art mit weicher Polenta

Bœuf braisé cuisiné à l'ancienne avec de la polenta souple

(8,9)

€ 20,00

DIE KÄSESORTEN UND IHRE KOMPOTTE
LES FROMAGES ET LEURS COMPOTES

Alle Verkostungen werden mit den vom Küchenchef hergestellten Kompotten
serviert und von Honig begleitet
Toutes les dégustations sont servies avec des compotes produites par le chef et accompagnées de miel

Die Tome-Degustation
La dégustation de Tome

€ 12,00

(1,7,8)

Die Verkostung von Ziegenkäse
La dégustation de fromages de chèvre

€ 14,00

(1,7,8)

Die komplette Degustation
La dégustation complète

€ 16,00

(1,7,8)

Die Verkostung mit frittierte Polenta, hausgemachtem Alpeuskäse, Gorgonzola und
Cetrara-Sardellen

La dégustation avec polenta frite, fromage d'alpage fait maison, gorgonzola et anchois de Cetrara
(1,4,7,8)

€ 18,00

DIE HAUSEIGENE KONDITOREI DES KÜCHENCHEFS
LA PÂTISSERIE DE PRODUCTION DU CHEF

Die goldene Zigarre: *Schokolade 80% mit im Fass gereiftem Rum, knusprigem
Meringue=Schwarz aus Olivenkohle und flüssiger Creme mit roter Orange
Le cigare doré : *Chocolat 80% au rhum affiné en fût, croquant de meringue noire au charbon d'olivier
et crème liquide à l'orange rouge
€ 12,00 (1,3,5,6,7,8)

Ricotta und Birnen – Amalfi=Käsekuchen: Kaiserbirnen, frischer Büffelkäse, cremig
gerührt mit Rohrzucker und Strega=Likör, weiche Haselnuss=Mandel=Kekse
Ricotta et poires = Cheesecake Amalfitain : poires Kaiser,
fromage de bufflonne frais crémeux au sucre de canne brut et à la liqueur Strega, biscuit souple aux
noisettes et aux amandes
€ 10,00 (1,3,5,6,7,8)

Millefoglie Crème pâtissière warm serviert
Millefoglie crème pâtissière servie chaude
€ 8,00 (1,3,5,6,7,8)















Schokoladenvariationen
Variations de chocolat
€ 8,00 (1,3,5,6,7,8)

Baiser, Rhabarber, in Grand Marnier gebackener Apfel und Crème pâtissière
Meringue, rhubarbe, pomme cuite au Grand Marnier et crème pâtissière
€ 9,00 (1,3,7,8)

Sorbets: Mandarine, Zitrone
Eisorten: Sahne, Schokolade, Erdbeere
Sorbets : mandarine, citron
Crèmes glacées : crème, chocolat

ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

REG. (EU) N. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de
2. Crostacei e prodotti a base di	2. Krebstiere und daraus gewonnene	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de
5. Arachidi e prodotti a base di	5. Erdnüsse und daraus gewonnene	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso	7. Milch und daraus gewonnene	7. Milk and products thereof (including	7. Lait et produits à base de lait (y
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium</i>	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di	10. Senf und daraus gewonnene	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de
11. Semi di sesamo e prodotti a base di	11. Sesamsamen und daraus	11. Sesame seeds and products	11. Graines de sésame et produits
12. Anidride solforosa e solfiti >	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10	12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de
14. Molluschi e prodotti a base di	14. Weichtiere und daraus gewonnene	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de

ALLERGENS ARE LISTED ON THE MENU BY REFERENCE NUMBER OR IN THE ALLERGEN REGISTER.

OUR IN-HOUSE PRODUCTS ARE MADE USING TRADITIONAL METHODS; WE CANNOT THEREFORE GUARANTEE THAT FINISHED PRODUCTS ARE COMPLETELY FREE FROM TRACES OF ALLERGENS, EVEN IF THESE ARE NOT LISTED IN THE RECIPE. OUR STAFF ARE ON HAND TO PROVIDE FURTHER INFORMATION