

ANTIPASTI (Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre)

Battuta di Vitello Fassone con Cialda Parmigiano e Maionese alla Senape <i>Fassone steak tartare with Parmesan crisp and mustard mayonnaise</i> <i>Tatar vom Fassone-Rind mit Parmesan-Taler und Senf-Mayonnaise</i> <i>Tartare de viande de bœuf de race Fassone accompagné de gaufrette de parmesanet mayonnaise à la moutarde</i>	€ 14.00
Carpaccio di Filetto Marinato con Crema di Caprino <i>Marinated fillet carpaccio with creamed goat's cheese</i> <i>Carpaccio aus mariniertem Filet mit Ziegenkäsecreme</i> <i>Carpaccio de filet mariné à la crème de fromage de chèvre</i>	€ 14.00
Calamari Sale e Pepe con Soffice di Patate e Croccante <i>Salt and pepper squid with creamed potato and crisp</i> <i>Tatar vom Fassone-Rind mit Parmesan-Taler und Senf-Mayonnaise</i> <i>Calamars sel et poivre accompagnés de moelleux de pommes de terre et de croquants</i>	€ 14.00
Cardo con Fonduta di Raschera e Chips di Patate <i>Cardoon with Raschera fondue and potato chips</i> <i>Karde mit Raschera-Käsecreme und Kartoffelchips</i> <i>Carde à la fondue de fromage Craschera et chips de pommes de terre</i>	€ 12.00
Vellutata di Zucca con Cipolla di Tropea Caramellata e Bacon Croccante <i>Squash velouté with caramelized Tropea onion and crispy bacon</i> <i>Calamari „Salz und Pfeffer“, mit Kartoffel-Mousse und Krokantes</i> <i>Velouté de courge aux oignons de Tropea caramélisés et bacon croquant</i>	€ 12.00

PRIMI PIATTI (First Courses - „Primi“ - Entrées de Pâtes et de Riz)

Tajarin con Porcini le sue Polveri <i>Tajarin ribbon pasta with porcini mushrooms and their powder</i> <i>Feine Bandnudeln mit Steinpilzen und ihr Pulver</i> <i>Tajarin (tagliatelles) aux cèpes et leurs bris</i>	€ 13.00
Plin della Tradizione con Sugo d'Arrosto <i>Traditional handmade ravioli with roast sauce</i> <i>Kleine Ravioli an Bratensauce</i> <i>Raviolis pincés (Plin) en sauce de rôti</i>	€ 13.00
Gnocchi con Sugo di Guanciaie <i>Gnocchi with cheek ragout</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Backenfleisch-Ragout</i> <i>Gnocchi en sauce de joue</i>	€ 13.00
Carnaroli in Bianco Ristretto di Vitello e Tartufo Nero <i>Boiled Carnaroli rice, veal reduction and black truffle</i> <i>Carnaroli-Reis mit Kalbsreduktion und schwarzem Trüffel</i> <i>Riz Carnaroli à l'eau, fond brun de veau et truffe noire</i>	€ 13.00
Gragnano Vista Mare <i>Sea view Gragnano pasta</i> <i>Gragnano-Pasta "Meerblick"</i> <i>Pâtes de Gragnano front de mer</i>	€ 13.00

SECONDI CON CONTORNO (Main Courses - „Secondi“ mit Gemüse und Beilagen - Plats Principaux et Garnitures)

Ganascino di Vitello al Barolo con Crema di Patate e Cialda di Polenta <i>Cheek of veal cooked in Barolo wine with potato cream and polenta wafer</i> <i>Kalbsbacke in Barolo mit Kartoffelcreme und Polenta-Taler</i> <i>Joue de veau au Barolo à la crème de pommes de terre et gaufre de polenta</i>	€ 16.00
Cosciotto di Anatra all'Arancia Cotto a Bassa Temperatura e poi Arrostita con Verdure <i>Slow-cooked duck leg à l'orange, roasted with vegetables</i> <i>Entenschenkel mit Orangen, bei niedriger Temperatur gegart und dann gebraten, mit Gemüsebeilage</i> <i>Cuisse de canard à l'orange cuite à basse température puis rôtie, accompagnée de ses légumes</i>	€ 16.00
Medaglione di Filetto alla Plancia con Funghi Porcini <i>Griddled fillet medallions with porcini mushrooms</i> <i>Filet-Medaillon auf der heißen Platte mit Steinpilzen</i> <i>Médailon de filet à la plancha aux cèpes</i>	€ 18.00
Seppie in umido e carciofi <i>Stewed cuttlefish and artichokes</i> <i>Seiches en sauce et artichauts</i> <i>Geschmorter Tintenfisch und Artischocken</i>	€ 16.00
Cartoccio in Trasparenza di Orata con Pomodori, Patate, Olive taggiasche e Capperi <i>Sea bream steamed in foil with tomatoes, potatoes, Taggiasca olives and capers</i> <i>Goldbrasse in durchsichtiger Folie gebacken, mit kleinen Tomaten, Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kapern</i> <i>Papillote de dorade en transparence accompagnée de tomates, pommes de terre, olives de Taggia et câpres</i>	€ 18.00
Il Nostro Piatto di Verdure <i>Our dish of vegetables</i> <i>Unser Gemüseteller</i> <i>Notre sélection de légumes</i>	€ 8.00
Selezione di Formaggi <i>Selection of cheeses</i> <i>Käseauswahl</i> <i>Sélection de fromages</i>	€ 10.00

INSALATE (Salads - Salate - Salades)

Insalata Autunno: Misticanza, Porcini sott'Olio, Pomodori Secchi, Ceci <i>Autumn salad: mixed greens, porcini mushrooms in oil, dried tomatoes, chick peas</i> <i>Herbstsalat: Pflücksalat, Steinpilze in Öl, getrocknete Tomaten, Kichererbsen</i> <i>Salade d'automne : mesclun, cèpes à l'huile, tomates séchées, pois chiches</i>	€ 8.00
Insalata Vegetariana con Carote, Finocchi, Mele, Mais, Germogli, Soja e Rapanelli <i>Vegetarian salad with carrots, fennel, apple, sweetcorn, bean sprouts, soya and radish</i> <i>Vegetarischer Salat mit Karotten, Fenchel, Apfel, Mais, Sprossen, Soja und Radieschen</i> <i>Salade végétarienne de carottes, fenouil, pommes, maïs, jeunes pousses, soja et radis</i>	€ 8.00
Insalata Proteica di Carne, Pomodoro, Arrosto di Tacchino, Mais, Carote e Uovo Sodo <i>High-protein salad of meat, tomato, roast turkey, sweetcorn, carrot and hard-boiled egg</i> <i>Proteinsalat mit Fleisch: Tomaten, Putenfleisch, Mais, Karotten und Ei</i> <i>Salade protéique de viande, tomates, rôti de dinde, maïs, carottes et œuf dur</i>	€ 8.00
Insalata Verde Semplice <i>Simple green salad</i> <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte simplissime</i>	€ 6.00

DOLCI

(Desserts)

Panna Cotta alla Vaniglia Coulis di Frutto della Passione <i>Vanilla panna cotta with Passion fruit coulis</i> <i>Panna cotta mit Vanille Passionsfrucht-Coulis</i> <i>Panna cotta à la Vanille Coulis de fruits de la passion</i>	€ 7.00
Mousse Cioccolato Fondente al 70% e Biscottato alle Nocciole <i>70% dark chocolate mousse and hazelnut crisp</i> <i>Mousse aus Schokolade mit 70% Kakao und Haselnussgebäck</i> <i>Mousse de chocolat noir 70% et biscuit aux noisettes</i>	€ 7.00
Crema Brule' con Frutti di Bosco <i>Crème brûlée with wild berries</i> <i>Crème brûlée mit Waldbeeren</i> <i>Crème brûlée aux fruits des bois</i>	€ 7.00
Gelato <i>Ice-cream</i> <i>Eis</i> <i>Glaces</i>	€ 7.00
Tortino di Marroni con Chantilly e Lamponi <i>Chestnut soufflé with chantilly cream and raspberry</i> <i>Maronen-Törtchen mit Chantilly-Creme und Himbeeren</i> <i>Gâteau de marrons à la chantilly et framboises</i>	€ 7.00

Coperto e servizio inclusi

Cover charge and service included
Gedeck und Service inbegriffen
Couvert et service inclus

Alcuni dei nostri prodotti, per motivi di conservazione, potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura (-18°C).

*Some of our products may have been blast-chilled for preservation purposes (-18°C).
Einige unserer Produkte könnten aus Konservierungsgründen eine Schockkühlung erfahren haben (-18°C).*

Pour des raisons de conservation, certains de nos produits peuvent avoir subi une baisse de température en cellule de refroidissement rapide (-18°C).

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Clients are kindly requested to inform us of any food allergies or intolerances. The staff will be happy to provide information on any allergens which may be present in the food we serve.

It is to be noted, however, that in certain cases the preparation and serving of food and drinks may necessarily entail the sharing of areas and utensils, so the possibility of different foodstuffs, including allergens, coming into contact with each other cannot be excluded.

Die Gäste werden gebeten, eventuelle Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten mitzuteilen.

Das Personal wird Ihnen gerne ausführliche Informationen erteilen über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in unserem Speiseangebot.

Dennoch müssen wir darauf hinweisen, dass in einigen Fällen aus objektiven Gründen die Vorbereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken die gemeinsame Benutzung von Arbeitsbereichen und Geräten mit sich bringt. Deshalb kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittel mit anderen Lebensmitteln, einschließlich anderer Allergene, in Berührung geraten.

Veillez nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Le personnel se tient à votre disposition pour vous fournir toutes les informations nécessaires concernant la présence possible d'allergènes dans toutes nos préparations.

Nous tenons toutefois à signaler que dans certains cas, à cause d'exigences objectives, les activités de préparation et d'administration des repas et des boissons peuvent comporter le partage des zones de travail et des ustensiles. Il est donc pas possible d'exclure que les produits alimentaires entrent en contact avec d'autres produits alimentaires, autres allergènes compris.