

Vorspeisen

<i>Gerösteter Kalbskopf an Topinambur-Creme mit Lakritze</i>	10,00
<i>Baccalà-Creme mit gebackener Pane Carasau-Waffel (ohne Brot)</i>	11,00
<i>Frische Burrata (Sahne-Mozzarella) und warme Focaccia mit Öl, Butter und Cantabrico-Sardellen</i>	11,00
<i>Platte mit Schinken, Salami und Käse für zwei Personen</i>	22,00

Erste Gang

<i>Dinkel-Tagliolini (feine Bandnudeln) an geräuchertem Perlhuhn-Ragout</i>	10,00
<i>Artischocken-Risotto mit Kürbis und Roquefort-Käse</i>	10,00
<i>Suppe aus Getreide und Hülsenfrüchten</i>	9,00
<i>Kartoffel-Schlutzkrapfen, gefüllt mit Salsiccia (Wurst), an Almkäse-Creme und gebratenen Steinpilzen</i>	10,00
<i>Tortelli (Nudeltaschen), gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Spinat-Cremesuppe mit Pinienkernen</i>	12,00
<i>Schwarze Tintenfisch-Chitarrine (schmale Bandnudeln) mit Canestrelli (Kammuscheln), Spargel und Safran</i>	13,00

Zweite Gang mit passenden Beilagen

<i>Reh-Lende mit Speck</i>	23,00
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Rosmarin, 36 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart und angebraten</i>	19,00
<i>Rippenstücke vom Rind und Florentiner Steak (serviert auf heißer Gusseisenplatte in der Tischmitte)</i>	pro kg 45,00
<i>Kaninchenkeule. gefüllt mit Pistazien</i>	20,00
<i>Kalbsfilet-Stückchen auf römische Art</i>	24,00
<i>Geschmorte Taube, gefüllt mit Pastin (zoldanische Hackfleischspezialität) und Thymian</i>	21,00
<i>Fisch nach Tagesangebot (grätenfreie Filets, schonend gegart)</i>	22,00/26,00