

Gli Antipasti...

Carpaccio di carne salada marinato alle erbe con
mele verdi, gelato al Parmigiano* e gel di arancia

*Salted beef carpaccio with green apples, Parmigiano ice cream
and orange*

Salzfleisch Carpaccio mit Äpfel, Parmigiano-Eis und Orangen

*Carpaccio de viande salée avec pommes,
glace au Parmigiano et oranges*

Torta salata di sfoglia alla zucca, fonduta
di gorgonzola e radicchio tardivo
in agrodolce^

*Savory pie with pumpkin, blue cheese fondue and sweet
and sour chicory*

*Herzhafter Kuchen mit Kürbis, Gorgonzolafondue und süß-sauren
Radicchio*

*Tarte salée à la courge, fondue de Gorgonzola et chicorée
aigre-doux*

Insalatina tiepida di mazzancolle su crema
di cannellini, chips di patate viola e perlage
di tartufo nero

King prawns salad with beans, potatoes and black truffle

Riesengarnele Salat mit Bohnen, Kartoffel und schwarze Trüffel

Crevettes salade avec haricots, pomme de terre et truffe noire

Tomino in pasta fillo croccante con pere e speck,
misticanza invernale,
noci tostate e miele di castagno^

*Piedmontese cheese stuffed with pears and speck,
honey and walnut*

Käselaiabchen aus Piemont mit speck und Birnen, Honig und Nüsse

Fromage typique du Piémont avec poire et speck, Miele

I Primi Piatti...

Piccoli canederli di rapa rossa e toma piemontese
con salsa ai porri e zafferano[^]

Beetroot and cheese dumplings with leek and saffron

Rote Bete und Käse Knödel mit Lauch und Safran

Betteraves et fromage boulette avec poireaux et Safran

Spaghetti al nero di seppia con stracciatella
di bufala e tartare di gamberi rossi*
profumati al limone

Cuttlefish ink spaghetti with Stracciatella and red prawns tartare

*Schwarze Tintenfisch Spaghetti mit Stracciatella und rote
Garnelen Tartaren*

*Encre de seiche spaghetti avec Stracciatella et crevettes
ouges tartare*

Maccheroncini al torchio* saltati ai broccoli verdi,
salsiccia nostrana e provola affumicata

Small macaroni with broccoli, sausage and smoked cheese

Kleine Makkaroni mit Brokkoli, Wurst und geräucherter Käse

Macaronis coupés avec brocolis, saucisse et fromage fumé

Ravioli di magro alle erbe e ricotta con ragù
di agnello e funghi finferli trifolati

*Ravioli with ricotta and herbs with lamb ragout and chantarelle
mushroom*

Ravioli mit Ricottakäse und Kräuter mit Lammragout und Pfifferlinge

Ravioli au ricotta and herbes avec ragout d'agneau et girolles

I Secondi Piatti...

Filetti di pesce Persico* e verdure in carpione con crostoni di polenta integrale emulsione al prezzemolo e pepe di Sichuan

Lake Perch fillet and vegetable in carpione with polenta and a parsley and pepper sauce

Barschfilet und Gemüse in Carpione mit polenta und eine Petersilie und Pfeffer Sauce

Filet de perche et légumes en matelote avec polenta et a persil et poivre sauce

Suprema di pollo farcita ai porcini con flan di spinaci, patate al forno e crumble di bacon^

Chicken fillet with ceps, spinach, oven roasted potatoes and bacon

Hühnerfilet mit Steinpilze, Spinat, Ofenkartoffeln und Speck

Filet de poulet avec cèpes, épinards, pommes de terre au four et lard

Branzino al forno alle erbe aromatiche con olive taggiasche e pinoli, patate novelle e timballo* di peperone rosso con acciuga del Cantabrico

Baked sea bass with taggiasca olives, pinenuts, new potatoes, pepper flan and anchovies

Gebackene Bass mit Taggiasca-Oliven, Pinienkerne, neuen Kartoffeln, Paprikaschoten-Flan und Sardellen

Basse au four avec olives Taggiasca, pignons de pin, pommes de terre nouvelles, flan de poivrons et anchois

Gulasch di manzo alla birra con cipolle bionde e paprika dolce, cumino e spätzle al burro e salvia^

Beef goulash with onion, paprika, cumin and Spätzle with butter and sage

Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika, Kreuzkümmel und Spätzle mit Butter und Salbei

Goulasch de bœuf avec oignons, paprika, cumin et Spätzle avec beurre et sauge

Menu degustazione del Sottosopra

Benvenuto della cucina ...

Welcome appetizer...

Willkommen appetithäppchen...



Carpaccio di carne salada marinato alle erbe con mele verdi, gelato al Parmigiano* e gel di arancia

Salted beef carpaccio with green apples, Parmigiano ice cream and orange

Salzfleisch Carpaccio mit Äpfel, Parmigiano-Eis und Orangen

Carpaccio de viande salée avec pommes, glace au Parmigiano et oranges



Ravioli di magro alle erbe e ricotta con ragù di agnello e funghi finferli trifolati

Ravioli with ricotta and herbs with lamb ragout and chantarelle mushrooms

Ravioli mit Ricottakäse und Kräuter mit Lammragout und Pfifferlinge

Ravioli au ricotta and herbes avec ragoût d'agneau et girolles



Gulasch di manzo alla birra con cipolle bionde e paprika dolce, cumino e spätzle al burro e salvia^

Beef goulash with onion, paprika, cumin and Spätzle with butter and sage

Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika, Kreuzkümmel und Spätzle mit Butter und Salbei

Goulasch de bœuf avec oignons, paprika, cumin et Spätzle avec beurre et sauge



Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e campari, cedro e menta, mango e rum*

Tasting of sorbets Passion fruit, orange and Campari, citron and mint, mango and Rum

Auswahl der Sorbets Passionfrucht, Orange und Campari, Zitronatzitrone und Minze, Mango und Rum

I nostri dessert

Soffice di mele tiepida con gelato fior di latte^{^*}

Apple cake with ice-cream

Apfelkuchen mit Sahneeis

Torta pere e cioccolato con sorbetto
al limone^{^*}

Pear and chocolate cake with lemon ice-cream

Birnen und Shokolade Kuchen mit Zitrone Eiscreme

Rumtopf con frutta di stagione, Fugascina
e gelato alla crema^{*}

Mixed fruit with Rum, local biscuit and ice-cream

Gemischtes Obst mit rum, lokaler Keks und Sahneeis

Cappuccino croccante e meringa

Crunchy Cappuccino

Knacking Cappuccino

Semifreddo al torroncino e nocciole
con crema di ananas^{*}

Nougat parfait with hazelnut and pineapple

Nougat Halbgefrorenes mit Haselnuss und Ananas

Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e
campari, cedro e menta, mango e rum^{*}

*Sorbets tasting, Passion fruit, orange and Campari, citron
and mint, mango rum*

*Auswahl der Sorbets Passionfrucht, Orange und Campari,
Zitronatzitrone und Minze, Mango und Rum*