



## *Antipasti*

### *Carne cruda di Fassona battuta al coltello, salsa di senape dolce*

Tartare vom regionalen Fassona-Rind, von Hand gehackt, mit zartsüßer Senfsauce  
*Piedmontese hand-cut "Fassona"- beef tartare with sweet mustard sauce*

*Euro 10,00*

### *Magatello di vitello con crema di ventresca e capperi*

Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit aromatischer Tonfischcrème und Kapern  
*Chilled thinly sliced veal served in a creamy tuna sauce and capers*

*Euro 12,00*

### *Flan di zucchini e i suoi fiori con coulis di pomodoro cuore di bue*

Flan aus Zucchini und seinen Blüten auf Fleischtomatenbett  
*Zucchini flan served in a fresh pureed Raf tomato coulis*

*Euro 10,00*

### *Totani all'Arneis con i ceci cotti nella salvia*

Tintenfisch aus dem Weissweinsud mit Kichererbsen in Salbei gekocht  
*Arneis wine glazed squid with chickpea seeds sauteed in sage*

*Euro 12,00*



## *Primi piatti*

### ***Pasta di grano duro al guanciale pomodoro e gamberoni al Gavi di Gavi***

Teigwaren aus Hartweizen mit Specktomaten und Garnelen an Gavi-Weissweinschaum

*Semolina artisanal pasta with tomatoes and prawns glazed in Gavi di Gavi wine*

*Euro 15,00*

### ***✓ Minestrone alle 6 verdure fresche con pasta all'uovo e pesto***

Minestrone aus 6 frischen Gemüsen mit Eierteigwaren und Basilikum-Pesto

*Fresh hearty 6-veggie vegetable soup with house-made pasta and basil pesto*

*Euro 12,00*

### ***Gnocchi di patate rosse allo stracotto di vitello e rosmarino***

Gnocchi aus roten Kartoffeln mit Kalbsschmorbratenhack und Rosmarin

*Red potato Gnocchi with veal based sauce and seasoned with rosemary*

*Euro 13,00*

### ***✓ Cannelloni vegetariani gratinati con besciamella al latte di capra***

Hausgemachte Röhrennudeln, gratiniert mit Béchamelsauce aus Ziegenmilch

*Vegetarian Cannelloni with white goat's milk béchamel sauce*

*Euro 13,00*



## *Secondi piatti*

### ***Brandacujon di filetto di merluzzo pinoli e patate***

Ligurischer Eintopf aus Kabeljau und Kartoffeln mit Pinienkernen (nach ligurischer Art)  
*Cod stew with steamed potatoes and pine nuts (Ligurian way)*

*Euro 16,00*

### ***Galletto all'aglio e rosmarino cotto nella birra e crema di patate***

Knusprig gebackenes, halbes Hähnchen, mariniert mit Bier, Knoblauch und Rosmarin, begleitet von Kartoffelstock  
*Crispy baked half chicken marinated with beer, garlic and rosemary, served with mashed potatoes*

*Euro 17,00*

### ***Punta di vitello arrosto con peperonata all'alloro***

Rostbraten vom Kalbsspitz mit Paprikagemüse  
*Roasted Veal with stewed peppers*

*Euro 16,00*

### ***La Bismarck di filetto di maiale in carpione con cipolle e zucchini***

Mit Zwiebeln und Zucchini mariniertes Filet vom Hausschwein "Bismarck" (kalt serviert)  
*Pork tenderloin "Bismarck" marinated with onions and zucchini (Served cold)*

*Euro 16,00*



***Orologio di formaggi locali ( 4/6 pezzi )***  
Auswahl an lokalen Käsespezialitäten (4 oder 6 Stück)  
*Local cheese selection ( 4/6 pieces )*

*Euro 6,00 / 8,00*



## *I nostri dolci*

### *Nocciolata della Val Bormida*

Kuchen aus Haselnusscreme  
*Hazelnut cream cake*

*Euro 8,00*

### *Panna cotta alla menta fresca*

Panna cotta mit frischer Minze aus dem Weingarten  
*Panna cotta with fresh mint from our garden*

*Euro 6,00*

### *Sorbetto al mango e rum*

Mango-Rum-Sorbet  
*Mango Rum Sorbet*

*Euro 7,00*

### *Biancomangiare al cocco e salsa di fragole*

Kokospudding mit frischer Erdbeercreme  
*Coconut pudding with fresh strawberry cream*

*Euro 6,00*