

# Speciale

## The Chef recommends

**Tartare Isolino di carne di Manzo "Scottona" allevata in Piemonte patate Astigiane qualità Spunta al forno profumata al rosmarino e pane in cassetta tostato** € 18,00


 RoherFleisch Isolino-Tartar, Rosmarinkartoffeln Oder mit brandy € 18,00

 Raw Steak tartare Isolino, rosemary potatoes Or with brandy € 18,00

 Tartare Isolino, de viande crue, pommes de terre Ou avec brandy € 18,00

**Tartare Isolino di carne di Manzo "Scottona" allevata in Piemonte con Tartufo nero estivo Toscano (Mirko Tartufi A.R.) patate Astigiane qualità Spunta al forno profumata al rosmarino e pane in cassetta tostato** € 22,00

 RoherFleischTartar, mitschwarzeTrüffelRosmarinkartoffeln € 22,00

 RawSteak tartare with blacktruffles,rosmarypotatoes € 22,00


 Tartare de viande crue au truffe noire, pommes de terre € 22,00

# Dal pescherecciodi Mazara del Vallo (Sicilia)

direttamente sulla vostra tavola  
il \*pescato della ditta Marivan

**\*Gamberi rossi crudi, insalatina di finocchi e arancia,  
pistacchi di Bronte, pepe di Sichuan, olio evo** € 18,00


 Roher\*Garnelen, Fenchel und Orange salat, pistazien,SichuanPfeffer, öl € 18,00


 Raw\*red Shrimp, fennel and oranges salad with pistachios, Sichuan, oil € 18,00

 \*Crevettes crues,fenouil et oranges salade avec pistache, Sichuan et evo € 18,00

**Tartare di gambero rosso, olio evo alla menta e aceto al  
melograno** € 18,00


 \*Rote Garnelen Tartare, minze-Öl, Essig,Frische Tomaten € 18,00


 \*red prawns tartar, mint oil, vinegar ,Tomato € 18,00

 \* Crevettes crues Tartare, Oil de menthe,vinaigre, tomato € 18,00

**Tagliolini al nero, \*Caviale di Riccio di Sicilia pomodorini,  
basilico, aglio, peperoncino pane grattato tostato** € 18,00


 Schwarz Tagliolini mit \*Szeigel, Tomate, Knoblauch,Bailicum,Scharf € 18,00


 Black Tagliolini with \*Sea urchins,tomatoes, basil, garlic, red hot chilli € 18,00

 Noir Tagliolini aux \*Oursins, tomates, basilic, ail, piment € 18,00

**Spaghetti di Gragnano, \*Gamberi rossi crudi, dadolata di  
pomodorini, basilico, aglio, peperoncino acqua di mare, olio  
evo, pane grattato tostato** € 18,00

 Spaghetti mit tomate, basilikum, paprika und \* Garnelen rohe € 18,00

 Spaghetti with tomatoes, basil, hot chilli and raw\* Shrim € 18,00

 Spaghetti avec tomatoes, basilic, piment et Crevettes crues € 18,00

# Antipasti

**Tartare di \* Salmone fresco del mar Nordico** € 13,00  
**Pane in cassetta tostato**


 \* RoherLachs -Tartar € 13,00


 \* Rawsalmon tartare € 13,00

 \* Tartare de saumon cru € 13,00

**Filetti di Acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di** € 12,00  
**bue mozzarella Bufala Campana, julienne di zucchine, olio**  
**evo**

 Sardellenfilet, Tomaten, Büffelmozzarella, zucchini und Evo € 12,00

 Ancovies filet, buffalo's mozzarella, tomatoes, zucchini € 12,00

 Anchois mozzarella de buffle, tomates, curgetteaujulienn € 12,00


**\*Capesante scottate su crema di piselli** € 12,00

 \* Gebratene Jakobsmuscheln, Erbsencreme € 12,00

 \* Seared Scallops, pea cream € 12,00

 \* Pétoncles poêlés, crème de pois € 12,00


**Flan di Zucca, Fonduta alla toma** € 10,00

 Kürbisflan, Käsefondue € 10,00

 Pumpkin flan, cheese fondue € 10,00

 Flan de potiron, fondue au fromage € 10,00

**Lumache alla bourguignonne** € 10,00




 Bourguignonne Schnecken € 10,00

 Bourguignonne snails € 10,00




 Escargots de bourguignonne € 10,00

# Primi




**Gnocchetti di patata Spunta Piemontese, curcuma saltate alle \* Code di Mazzancolle, dadolata di pomodoro e zucchine un filo di peperoncino** € 13,00

 Kartoffeln Kurkuma Gnocchi mit \* Garnelen und Zucchini € 13,00  
 Kurkuma Potato Dumplings with \*Prawns and Courgettes € 13,00  
 Gnocchis de pommes de terre au \*écrevisses et courgettes € 13,00




**Linguine all'\*Astice (intero 400gr.) pomodoro fresco, basilico peperoncino** € 18,00

 Nudeln Linguine mit \*Hummer (400gr.) € 18,00  
 Pasta Linguine wiht \*Lobster (400gr.) € 18,00  
 Linguine avec\*Homard (400gr.) € 18,00




**Fusilli al ferretto crema di broccoli e \*Castagnole di mare** € 12,00

 \* Nudeln mit Seedamselselfish, Brokkoli-creme € 12,00  
 \* Pasta with sea damsselfisch, broccoli cream € 12,00  
 \* Pâtes aux demoiselles de mer, crème de brocoli € 12,00




**Taglierini al Tartufo nero estivo (Mirko tartufi (AR) vellutata di pecorino Toscano** € 15,00




 Tagliolini mitschwarzeTrüffel Pecorino käse € 15,00  
 Tagliolini with blacktrufflePecorinocheese € 15,00  
 Tagliolini à la truffenoire et Pecorino fromage € 15,00




**Tagliatelle al Ragout di Lepre Grattugiata di parmigiano** € 12,00

 Nudeln zu Hasenragout mit käse € 12,00  
 Noodles to hare ragout with cheese € 12,00  
 Nouilles au ragout de lièvre avec parmesan € 12,00

# Pesci

<b>*Filetto di Pesce Persico al pane croccante e semi di sesamo patate e verdure di stagione</b>	<b>€ 17,00</b>
 Paniert *BarschfiletmitSesam, Gemüse	€ 17,00
 Crustybreaded *Perch and sesame seeds, vegetables	€ 17,00
 *Filets de Perche panées avec sesam, légume	€ 17,00

<b>*Spiedino di Gamberoni Argentina e ananas al forno, capriccio di couscous con pomodorini curry e un filo di peperoncino</b>	<b>€ 17,00</b>
 *Riesengarnelen spieße mit Ananas und couscous	€ 17,00
 *Skewer of prawns and pineapple, couscous	€ 17,00
 * Brochettes de Gambars et ananas avec couscous	€ 17,00

<b>Coda di Rospo salsa ai limoni di Sicilia</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Riso Integrale</b>	
 * Seeteufel Zitronensauce, reis	€ 17,00
 * Monkfish limon sauce, rice	€ 17,00
 * Lotte sauce citron, riz	€ 17,00


<b>*Pesce Spada alla Siciliana, contorno</b>	<b>€ 17,00</b>
 * Schwertfisch Sizilianart und Gemüse	€ 17,00
 * Sicilian Swordfish and vegetables	€ 17,00
 * Espadon Sicilian et légumes	€ 17,00

# Carni

**Filetto di Manzo “Scottona” allevata in Piemonte,  
alla piastra con patate al forno e verdura di  
stagione** € 17,00

 Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffeln € 17,00

 Beeftenderlaingrilled, baked potatoes € 17,00

 Filet de boeuf grillé avec pommes de terre € 17,00

**Tagliata di Manzo “Scottona” allevata in Piemonte  
sul letto di insalata, lamelle di tartufo nero estivo  
(Mirko tartufi (AR) Toscana) patate al forno** € 17,00

 Rindfleisch-Tagliata schwarze Trüffel € 17,00

 Beef tagliata black € 17,00

 Tagliata de boeuf truffe noire € 17,00

# Formaggi















Selezione di formaggi di capra az. La  
noce di Pieve Vergonte(Vb) composte  
casalinghe di mela e cipolla di Tropea € 12,00

Selezione di Formaggi Latte Vacino  
Piemontesi e Ossolani, composte di  
mela cotogna e cipolla di Tropea,  
miele Millefiori bio € 12,00

# Dessert

Tutti di nostra produzione € 6,00

# Menù Turistico

<b>Spaghetti alla Bolognese, parmigiano</b> (  Meatragout  Fleischragout)	€ 9,00
<b>Spaghetti alla Carbonara, parmigiano</b> (  Eggs, pepper, bacon  Eier, Pfeffer, Speck)	€ 9,00
<b>Penne all'arrabbiata, parmigiano</b> (  Tomato sauce, chili peppers  Tomatensauce, Chili Paprika)	€ 9,00
<b>Caprese, Mozzarella di Bufala, Pomodori, basilico, sale pepe olio</b>  (  Mozzarella, tomato  Mozzarella, Tomaten)	€ 10,00
<b>Filetto di maialino alla milanese patate al forno</b>   Loion of pork breaded with potatoes  Schweinepaniert Schnitzel mit Kartoffeln	€ 13,00
<b>Insalata Mista Grande</b>	€ 10,00
 Mixed salad great	€ 10,00
 Gemischtersalat dersaison, groß	€ 10,00
<b>Insalata Mista Piccola</b>	€ 6,00
 Mixed salad small	€ 6,00
 Gemischtesalat dersaison, Kleine	€ 6,00
<b>Acqua naturale e gasata trattata 75 cl con filtrazione ad osmosi (D.L. 181)</b>	€ 2,50



## Attenzione

(\*Per garantire una maggiore sicurezza e controllo sul prodotto lavorato, gli ingredienti principali segnalati possono essere congelati, surgelati o trattati con sistema di abbattimento della temperatura)

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

**I piatti da noi serviti sono tutti comprensivi di contorno**

**Coperto e servizio € 1,50**



**Da noi puoi trovare pane e pasta senza glutine**

**Here you can find bread and pasta gluten free**

**Sie können hier brot und nudeln gluten-frei  
finden**