URSPRUNG

VORSPEISE

Brokkoli-Flan, warme Bagna cauda „nach Mamas Art“ und Sardellenwaffel
Vitello tonnato nach traditioneller Art mit mariniertem Eigelb
Mariniertes Hüftstück vom Rind, Ponzu, Salsa Verde und Paprika
Kürbiscremesuppe, pochiertes Ei und Parmesan-Fondue

ERSTE GÄNGE

Ein Piemonteser in den Marken – Tajarin mit Ragù nach Vincisgrassi-Art
Agnolotti del Plin mit kräftiger brauner Sauce
„ETTO” Pasta, Saubohnen, Pecorino und Guanciale

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbacke, Polenta aus Storo und gegrillter Lauch
Perlhuhnbrust, Erbsengelée und Karotten-Curry-Creme
Gefüllte Wachtel, sautierter Babyspinat, Pilze
mit gebratener Foie-gras-Scheibe
Schweinebauch mit Honig-Soja-Glasur, Kartoffelpüree und Schalotten

BEILAGEN

Gerösteter Mangold
Kartoffelpüree
Glasierte Karotten