MENU



VORSPEISE

Brokkoli-Flan, warme Bagna cauda „nach Mamas Art“ und Sardellenwaffel
Vitello tonnato nach traditioneller Art mit mariniertem Eigelb
Rinderfilet-Tatar, Haselnusswaffel und Ponzu-Sauce
Pochiertes Ei, Kürbiscreme und Parmesan-Fonduta

ERSTE GÄNGE

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

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbacke in Lacrima-Wein mit Polenta aus Storo
Perlhuhn, über Holzkohle gegrillter Lauch und Knollenselleriecreme
Mit Foie gras gefüllte Wachtel, Butterspinat und Pilze
Schweinebauch mit Honig-Soja-Glasur und Kartoffelpüree

BEILAGEN

Butterspinat
Kartoffelpüree
Glasierte Karotten