

## **Menu Goloso**

*Coda d'astice, crema di fave e caponata di finocchi*  
*Hummerschwanz, Favabohnencreme und Fenchel Caponata*  
*Queue de homard, crème de fèves et caponata de fenouil*

\*\*\*

*Paccheri ai pomodori datterini e polpo saltati*  
*Paccheri Dattel-Tomaten und Sautierte Tintenfisch*  
*Paccheri aux tomates dattes et poulpe sauté*

\*\*\*

*Tagliata di costata di Fassona, duo d'asparagi, salsa alle spugnole*  
*Entrecôte-Tagliata vom Piemonteserrind auf Spargelduo, Morchelsauce*  
*Tagliata d'entrecôte de bœuf piémontais, duo d'asperges, sauce aux morilles*

\*\*\*

*Formaggio / Käse / Fromages*

*o / Oder / ou*

*Fondente al cioccolato con gelato al fior di latte*  
*Schokoladenküchlein und Fior di latte Eis*  
*Moelleux au chocolat et glace fior di latte*

98

## **Menu Piccolo**

*Trenette alla salsa di spugnole*

*Trenette mit Morchelsauce*

*Trenette sauce aux morilles*

\*\*\*

*Branzino selvaggio saltato, salsa al vino bianco e limone, risotto agli asparagi verdi*  
*Sautiertes Wolfsbarsch-Filet, weiße Zitronenweißweinsauce, Risotto an Grünspargel*  
*Filet de loup de mer sauté, sauce au vin blanc citronnée, risotto aux asperges vertes*

\*\*\*

*Formaggio / Käse / Fromages*

*o / Oder / ou*

*Panna cotta al latte di cocco e creazione al rabarbaro*  
*Panna cotta aus Kokosmilch und Rhabarbernkreation*  
*Panna cotta au lait de coco et création à la rhubarbe*

79

*Antipasti freddi e caldi / kalte & warme Vorspeisen /  
Entrées froides & chaudes*

*Insalatina mista e duo di polpette*

*Gemischtersalat und Polpette-duo*

*Salade mêlée avec duo de polpette*

27

*Coda d'astice, crema di fave e caponata di finocchi*

*Hummerschwanz, Favabohnencreme und Fenchel Caponata*

*Queue de homard, crème de fèves et caponata de fenouil*

30

*Vitello Tonnato*

*Vitello tonnato*

*Vitello tonnato*

28

*Zuppa di crema d'asparagi*

*Spargelcremesuppe*

*Zuppa à la crème d'asperges*

15

***Primi piatti / Pasta / Pâtes***

*Trenette alla salsa di spugnole*

*Trenette mit Morchelsauce*

*Trenette sauce aux morilles*

26 / 30

*Tagliatelle allo zafferano con asparagi verdi e gamberi trifolati*

*Safran-Tagliatelle mit sautierten Grünspargeln und Crevetten*

*Tagliatelle au safran avec asperges vertes et crevettes sautées*

26 / 30

*Paccheri ai pomodori datterini e polpo saltati*

*Paccheri Dattel-Tomaten und Sautierte Tintenfisch*

*Paccheri aux tomates dattes et poulpe sauté*

22 / 28

*Risotto agli asparagi verdi*

*Risotto an Grünspargel*

*Risotto aux asperges vertes*

30

## **Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux**

*Tagliata di costata di Fassona, duo d'asparagi, salsa alle spugnole*

*Entrecôte-Tagliata vom Piemonteserrind auf Spargelduo, Morchelsauce*

*Tagliata d'entrecôte de bœuf piémontais, duo d'asperges, sauce aux morilles*

54

*Carré d'agnello, succo al rosmarino, fregola sarda e caponata mediterranea*

*Lammkarree, Rosmarinsaft, Sardische Fregola und Mediterrane Caponata*

*Carré d'agneau, jus de romarin, fregola sarda et caponata méditerranéenne*

44

*Branzino selvaggio saltato, salsa al vino bianco e limone, risotto agli asparagi verdi*

*Sautiertes Wolfsbarsch-Filet, weiße Zitronenweißweinsauce, Risotto an Grünspargel*

*Filet de loup de mer sauté, sauce au vin blanc citronnée, risotto aux asperges vertes*

48

*Coda d'astice, salsa Kalia dello Chef, riso Basmati con verdure*

*Hummerschwanz mit Kalia-sauce vom Chef, Basmati-Reis mit kleinem Gemüse*

*Queue de homard, sauce Kalia du Chef, riz basmati aux petits légumes*

52

### **Formaggi & Dolci**

*Panna cotta al latte di cocco e creazione al rabarbaro*

*Panna cotta aus Kokosmilch und Rhabarbernkreation*

*Panna cotta au lait de coco et création à la rhubarbe*

14

*Semifreddo alle fragole*

*Erdbeer -Semifreddo*

*Semifreddo aux fraises*

14

*Fondente al cioccolato con gelato al fior di latte*

*Schokoladenküchlein und Fior di latte Eis*

*Moelleux au chocolat et glace fior di latte*

15

*Variazione di sorbetti fatti in casa*

*Variation aus hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets maison*

13

*Variazione di formaggi*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*

16