

Gli Antipasti...

Carpaccio di carne salada alle erbe e ricotta di capra al pepe nero, crema di fagioli borlotti e scaglie di Grana Padano

Carpaccio of salted beef with goat's ricotta bean cream and Grana Padano

Carpaccio von gesalzener Rindfleisch mit Ziegenkäse-Ricotta, Borlotti-Bohnencreme und Grana Padano

Carpaccio de viande salée avec ricotta de chèvre, crème de haricots et Grana Padano

Polipetti affogati al vino rosso e pomodoro con croccante di polenta integrale e peperoncino candito^*

Octopus poached in red wine and tomato with crunchy polenta and candied chili

Im Rotwein und Tomaten geschmorte kleine Tintenfische mit knuspriger Vollkorn-Polenta und Chili

Poulpe au vin rouge et tomate avec polenta croquante et piment confit

Tartare di salmone marinato agli agrumi con avocado e julienne di finocchi, citronette al mango

Salmon tartare with avocado, fennel and mango citronette

Marinierter Lachs-Tartar mit Zitrusfrüchten, Avocado und Fenchelsalat, serviert mit Mango-Vinaigrette

Tartare de saumon aux agrumes, avocat, fenouil et mangue citronette

Tomino in pasta fillo farcito con pere e speck servito su cavolo rosso agrodolce e dadolata di fragole ^

Piedmontese cheese stuffed with pears and speck, red cabbage and strawberries

Tomino in knusprigem Filoteig mit Birnen und Speck, , serviert auf süß-sauerem Rotkohl und Erdbeerwürfeln

Fromage typique du Piémont avec poire et speck, chou rouge et fraises



I Primi Piatti..

*Vellutata di patate e porri con mazzancolle, curcuma , erba cipollina e crostini di pane ^**

Leek and potato cream with Prawns, chives and crispy bread

Kartoffel-Lauch-Creme mit Garnelen, Schnittlauch und knusprigem Brot

Crème de pommes de terre et poireaux avec ciboulette et pain croquant

*Ravioli di baccalà con crema di pecorino e tartar di gambero rosso profumato al lime**

Cod stuffed Ravioli with Pecorino cream and red prawn tartar flavored with lime

Stockfisch Ravioli mit Pecorino-creme und rotem Garnelen-Tartar, verfeinert mit Limette

Raviolis de cabillaud à la crème de pecorino et tartare de crevettes rouges parfumé au citron vert

Fregola di semola mantecata alla zucca, gorgonzola dolce e salsiccia di Bra^

Fregola of semolina creamed with pumpkin, sweet gorgonzola and Bra sausage

Fregola aus Hartweizengrieß, verfeinert mit Delica-Kürbis, süßem Gorgonzola und Bra-Wurst

Fregola de semoule à la crème de potiron, gorgonzola doux et saucisse de Bra

Pappardelle caserecce al ragù bianco di coniglio, ricotta salata e maggiorana salsa al peperone dolce^

Homemade pappardelle with white rabbit ragout, salted ricotta and marjoram, sweet pepper sauce Hausgemachte

Pappardelle mit weißem Kaninchen-Ragout, gesalzener Ricotta und Paprika sauce

Pappardelle maison au ragoût de lapin blanc, ricotta salée et marjolaine, sauce au poivron doux



I Secondi Piatti...

Pesce Persico di lago in panur di timo e limone con verdure in tempurae salsa tartara*

Lake perch in thyme and lemon breading with tempura vegetables and tartar sauce

Seebarsch in Thymian-Zitronen-Panade mit Tempura-Gemüse und Remoulade

Filet de perche avec thym et citron avec légumes tempura et sauce tartare

Guancialino di vitello brasato al Barbera, spuma di patate e cicoria ripassata con uvetta e pinoli^

Veal cheek braised in Barbera, potato and chicory foam sautéed with raisins and pine nuts

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barbera, Kartoffelschaum und Chicorée mit Rosinen und Pinienkernen

Joue de veau braisée au Barbera, mousse de pomme de terre et chicorée sautée aux raisins secs et pignons de pin

*Lucioperca in padella al rosmarino con passata di cannellini e spaghetti di zucchine, perlage di tartufo e perle di patate**

Pan-fried zander with rosemary, cannellini puree and courgette spaghetti, truffle pearls and potato pearls

Zander mit Rosmarin, Cannellini-Püree und Zucchini spaghetti, Trüffel-Perlage und Kartoffelperlen

Sandre poêlé au romarin avec purée de cannellini et courgettes, perlage de truffe et perles de pomme de terre

Filetto di manzo in crosta di pepe verde^

graten di patate, sauté di champignon e riduzione di Nebbiolo*

Beef fillet in a green pepper crust with potatoes, sautéed champignons and Nebbiolo winesauce

Rinderfilet in grüner Pfefferkruste auf Rösti, gebratenen Champignons und Nebbiolo-Reduktion

Filet de bœuf au poivre vert croûte de pommes de terre dauphinoises et champignons sautés à la sauce Nebbiolo



Menu degustazione del Sottosopra

Tasting Menù / Menù vorschlag

Benvenuto della cucina ...

Welcome appetizer...

Willkommen appetithäppchen...

*Carpaccio di carne salada alle erbe e ricotta di capra al pepe nero,
crema di fagioli borlotti e scaglie di Grana Padano*

*Carpaccio of salted beef with goat's ricotta bean cream and Grana Padano
Carpaccio von gesalzener Rindfleisch mit Ziegenkäse-Ricotta, Borlotti-Bohnencreme und
Grana Padano*

Carpaccio de viande salée avec ricotta de chèvre, crème de haricots et Grana Padano

*Fregula di semola mantecata alla zucca, gorgonzola dolce e salsiccia di
Bra^*

*Fregola of semolina creamed with pumpkin, sweet gorgonzola and Bra sausage
Fregola aus Hartweizengrieß, verfeinert mit Delica-Kürbis, süßem Gorgonzola und Bra-
Wurst* *Fregola de semoule à la crème de potiron, gorgonzola doux
et saucisse de Bra*

*Guancialino di vitello brasato al Barbera, spuma di patate e
cicoria ripassata con uvetta e pinoli^*

*Veal cheek braised in Barbera, potato and chicory foam sautéed with raisins and pine nuts
Geschmorte Kalbsbäckchen in Barbera, Kartoffelschaum und Chicorée mit Rosinen und
Pinienkernen*
*Joue de veau braisée au Barbera, mousse de pomme de terre et chicorée sautée aux raisins secs
et pignons de pin*

*Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e campari, mirtillo,
mango e rum**

*Tasting of sorbets Passion fruit, orange and Campari, blueberry, mango and Rum
Auswahl der Sorbets Passionfrucht, Orange und Campari, Blaubeere, Mango und Rum*

Menù degustazione completo
Complete Tasting menu / Voll Probiermenü

€ 62,00

Bevande escluse / Drinks not included / Getränken nicht inbegriffen

