

Piemonte e Liguria

Die piemontesische Küche ist gehaltvoll, bodenständig und bisweilen deftig. Vor allem aber ist sie eine Küche, die keine Hektik verträgt, weder in der Zubereitung noch beim Verzehr. Man muss sich Zeit nehmen, und das tun die Piemontesen, denn sie sind ihrem disziplinierten und kühlen Charakter zum Trotz große Genießer.

Besonders beliebt im Piemont sind die Antipasti, deftige Pastavarianten und köstliche Fleischgerichte. Beim Dessert, den Dolce, dreht sich alles um Haselnüsse, schließlich kommt das Nutella ursprünglich aus Piemont.

Die Tatsache, dass in der ligurischen Küche Land und Meer zusammentreffen und damit eine cucina di terra e di mare schaffen, macht kulinarische Genüsse in dieser Region so einzigartig. Dem bergigen Land hat man durch Terrassenbau kleine Ackerflächen abgerungen für Obst, Wein, Oliven Gemüse und Kräuter und für Kleinvieh wie Kaninchen, Geflügel und Ziegen. Alles wird genutzt: aus den Wäldern Pilze, Kräuter und Kastanien, aus dem Meer Edelfische, Krustentiere wie Scampi und Muscheln.

Buon appetito a tutti!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



Bianco

Roero Arneis DOCG 2023

Giacomo Fenocchio, Piemont. Aromen von Mandel, Birne, grüner Apfel und Melone. sowie ein würziger Abgang.

1/8 5,60 0,7l 32,-

Gavi di Gavi Lugarara DOCG 2024

Tenuta la Giustiniana, Piemont. Duftet frisch nach Limone und Blüten, ein angenehmer Begleiter für Fischgerichte

1/8 5,40 0,7l 30,-

Rosso

Barbera d'Alba Ca'Viola 2022

Bric duLuv, Piemont. Zugänglicher Rotwein mit feiner Kirschfrucht und zarter Säure –betörend und unkompliziert.

1/8 6,50 0,7l 37,-

NebbioloDOC 2023

Davide Fregonese, Langhe. Piemont.

12 Monate im großen Holzfass gereift –intensiv und lang.

1/8 7,- 0,7l 40,-

Barolo DOCG Cerella 2017

Davide Fregonese, Serralunga d'Alba. Der Geschmack ist reichhaltig, weich mit großer Eleganz und sehr langen Abgang

1/8 11,90 0,7l 69,-

Barolo DOCG Villero 2013

Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba. Ein großer Rotwein – kraftvoll und voll Würze, kernig, ausdrucksvoll und lang.

0,7l 59,40

Antipasti – Vorspeisen

Bresaola della fassone

Schinkenspezialität vom piemontesischen Fassone-Rind,
gebratene Feigen mit Honig und Basilikumöl auf
Pflücksalaten

16,90

Carne cruda

Tatar vom Rinderfilet mediterran zubereitet mit
Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern und Olivenöl,
serviert an Pflücksalaten und Knoblauch-Rosmarin-Crostini

16,90

Vitello tonnato

Piemont-Klassiker, warmes Carpaccio vom Kalbstafelspitz,
Sous-vide gegart, mit sämiger Tunfischcreme vom frischen
Tunfisch, marinierten Pfifferlingen und Rucola

16,50

Zuppa di castagne

Steinpilz -Kastanienschaumsuppe mit gerösteten
Haselnüssen, Grissini und Osso Collo

8,90

Secondi piatti - Hauptgerichte

Pesce/ Fisch

Cozze della casa

Frische Miesmuscheln mit unserer beliebten Dipsauce aus Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern

20,50

Vorspeise 17,50

Burrida di pesce fresco

Ligurischer Fischtopf aus verschiedenen grätenfreien Fischfilets, Wildgarnelen, Jakobs, Venus und Miesmuscheln, schonend pochiert im Weißwein -Tomaten -Kräutersud

26,90

Vorspeise 21,90

Spaghetti alla ligure

Spaghetti aglio e pepperoncino, Vongole (Venusmuscheln), Jakobsmuscheln, Scampi, Tomaten, Olivenöl und Basilikum

26,90

Scampi con trenette alla genovese

Wildgarnelen (ohne Schale) auf schmalen Bandnudeln und Zucchini- und Pinienkernnudeln, mit typischem genoveser Basilikumpesto und Pinienkernen

28,90

Zu den Fischgerichten servieren wir landestypische Brotsorten
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Secondi piatti - Hauptgerichte

Carne/ Fleisch

Coniglio alla ligure

Geschmorte ausgelöste Kaninchenkeule auf ligurische Art in Weißweinsauce mit Pinienkernen und Oliven auf cremiger Polenta mit Maronistücken und knusprigem Prosciutto

28,90

Filetto di cinghiale alle nocciole

Gegrilltes zartes Wildschweinfilet mit Nussbutter glasiert auf cremigem Rotweinrisotto mit Steinpilzen, Kürbis und Rucola

28,90

Pollo alla Marengo

Historisches Gericht nach der Schlacht von Marengo. Gegrillte Hähnchenbrust und Wildgarnelen in kräftiger Tomatensauce, Pilze, Schalotten und Fritatta (Rühreispezialität) auf geröstetem Ciabatta

26,50

Trofie con brasato al nebbiolo

Genoveser Pastaspezialität mit geschmortem Rindfleisch in Nebbiolo (Rotwein) und Wurzelgemüsebrunoise

23,50

Vorspeisen – Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem
Parmesan und Rucola

16,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale) an Pflücksalat

16,90

Steaks

Bistecca per la Signorina

Rinderfilet vom Grill (160g) mit Cafe de Paris –Butter,
Knoblauchbrot und gemischtem Salat

32,90

„Tagliata“

tranchiertes Filetsteak vom argentinischem Black Angus-Rind
200g auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und
gehobeltem Parmesan, dazu knuspriges Ciabatta

35,90

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Dessert

Monte Gran Paradiso

Maronenspaghetti auf Zimteis, Himbeeren und Baiser
10,90

Variazione di mon Cherie

Moussé, Eis und Soufflé aus feinsten Edelschokolade
an Piemontkirschen
10,90

Bonet alla Piemontese

Piemonteser Schokoladen-Panna cotta mit Amaretti und Karamellsauce,
Moscatobirne und Vanilleeis
10,90

Tartufo al gianduja

Nougateisknödel mit Schokoladecreme gefüllt in Haselnuss-krokant gewälzt
und crema di bombardino (Eierlikörschaum)
10,90

Canederlo di prugna freddo

geeiste Zwetschkenknödel in knusprigen Butterbröseln gewälzt mit
Rotwein-Zwetschken an Zimtschaum
10,90

Sorbetto Spoom

cremig luftiges Sorbet aus frischen Früchten der Saison
6,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Prosecco
8,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
5,90