

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.

Antipasti – Vorspeisen

Bresaola della fassone

Schinkenspezialität vom piemontesischen Fassone-Rind,
gebratene Feigen mit Honig und Basilikumöl auf
Pflücksalaten
13,90

Carne cruda

Tatar vom Rinderfilet mediterran zubereitet mit
Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern und Olivenöl,
serviert an Pflücksalaten und Knoblauch-Rosmarin-Crostini
13,90

Insalata con caprino

gebratener Ziegenfrischkäse auf Pflücksalaten mit
Birnenstücken und Walnüssen, mariniert mit Birnen-
Senfdressing
10,90

Zuppa di castagne

Steinpilz -Kastanienschaumsuppe mit gerösteten Haselnüssen
und Parmesanchips
7,90

Primi piatti - Pasta

Trofie con brasato al nebbiolo

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

18,90

Vorspeise 14,90

Pasticcio d autunno

Herbstliches Pastagericht aus dem Ofen mit Maroni, Kürbis,
Ricotta und Tomaten, mit Toma Piemontese
(Käsesorte)überbacken (vegetarisch), dazu ein gemischter
Salat

21,90

Scampi con trenette alla Genovese

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

26,90

Secondi piatti - Hauptgerichte

Pesce/ Fisch

Cozze della casa

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

17,90

Vorspeise 14,90

Burridda di pesce fresco

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

23,90

Vorspeise 16,90

Zu den Fischgerichten servieren wir landestypische Brotsorten

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Secondi piatti - Hauptgerichte

Carne/ Fleisch

Bistecca di Fassone al tartufo

Huftsteak vom piemontesischen Fassone-Rind 160g sous vide
gegart mit feiner Trüffelschaumsauce auf cremiger Polenta
mit Maronistücken, Castelmango (Käsesorte) und knusprigem
Prosciutto

30,90

Filetto di cinghiale alle nocciole

Gegrilltes zartes Wildschweinfilet mit Nussbutter glasiert auf
cremigem Rotweinrisotto mit Steinpilzen und Kürbisstücken

25,90

Pollo alla Marengo

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

22,50

Dessert

Monte Gran Paradiso

Maronenspaghetti auf Zimteis, Himbeeren und Baiser
8,70

Variazione di mon Cherie

Moussé, Eis und Soufflé aus feinsten Edelschokolade
an Piemontkirschen
8,90

Bonet alla Piemontese

Piemonteser Schokoladenflan mit Amaretti und Karamellsauce,
Moscatobirne und Vanilleeis
8,50

Tartufo al gianduja

Nougateisknödel mit Schokoladecreme gefüllt in Haselnuss-krokant
gewälzt und crema di bombardino (Eierlikörschaum)
8,70

Canederlo di prugna freddo

geeiste Zwetschkenknödel in knusprigen Butterbröseln gewälzt mit
Rotweinzwetschken an Zimtschaum
8,50

Sorbetto

aus frischen Früchten der Saison
3,90
mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Prosecco
4,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90



Bianco

Moscato d'Asti Superiore

Gianni Doglia, Piemont. Fruchtklarer leichter Süßwein aus der Muskatellertraube, perfekt als Aperero oder zum Dessert

1/8 3,90

Rosato DOC "Rita" 2021

Ca' Viola, Dogliani, Piemont. Duftet frisch nach Limone und Blüten, ein angenehmer Begleiter für Fischgerichte

1/8 4,30

Rosso

Ca' Viola Barbera d'Alba 2020

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

1/8 6,50

Nebbiolo DOC 2019

Davide Fregonese, Langhe. Piemont.
12 Monate im großen Holzfass gereift –intensiv und klar.

1/8 5,90

Barolo DOCG Villero 2013

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

1/8 9,90

Ausführliche Weinbriefe erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

Vorspeisen – Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem
Parmesan und Rucola

13,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)

13,50

Steaks

Bistecca per la Signorina

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

29,90

„Tagliata“

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

31,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom Black Angus-Rind 300g, gewürzt mit Rauchsatz, fer-
mentiertem Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot
und gemischtem Salat

32,90

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60