

## From the Chef's pan / aus der Pfanne vom Chef

(Main Courses)

### la Composizione di carpacci affumicati € 20.00

*Smoked fish carpaccio: tuna, swordfish and trout marinated with balsamic vinegar*

*Carpaccio-Komposition mit geräuchertem Thun- und Schwertfisch, mit Balsamico-Essig und Zitrusöl mariniert*

### i Filetti di pesce € 16.00 / 18.00

*Fish filet of the day with Taggiasca's olives and fresh Pachino tomatoes or with fresh ginger, capers and lime*

*Filets von Fisch des Tages mit Taggiasche-Oliven und Cocktail-Tomaten oder mit Ingwer, Limette und Kapern*

### la Tartare di Fassona piemontese €20.00

*Fresh Fassona Piemontese Raw Tartare with salt, pepper, capers, onions, Worcestershire sauce and mustard sauce*

### Cicerchia (Vegetables) hamburgers with guacamole sauce € 12.00

...from the Barbeque / Fleisch vom Grill

le Costolette di agnello scottadito € 20.00

Lamb Chop  
Lamm-Rippchen

la Tagliata di manzo € 16.00

Sliced Beef Tagliata natural flavour or with grated spiced Valrhona  
chocolate

Rindergeschnetztes natur oder mit gewürzter geriebener Schokolade

il Filetto di "Sorana nostrana" € 20.00

„Sorana“ Beef filet  
„Sorana“ Rindfleisch Filet

la Costata nostrana € 4,5/ 100 gr.

Beef L-bone steak wild-breeded

Beef Hamburger (only meat) with potatoes € 10.00

Contorni del giorno € 4.50

Vegetables of the day  
Tagesgemüse

Service fee / Servicegebühr € 2.50