

PIEMONTE AL LAGO

APERITIVI & ANTIPASTI

<i>Piatto Aperitivo</i>	21.5
Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Provolone, Trockentomaten, Oliven, Peperoni	
<i>Bruschetta ai pomodorini misti e basilico</i>	13.5
Geröstete Bratscheiben, gemischte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	
<i>La frittura di calamari alla paprica</i>	18.5 31.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre	
<i>Carpaccio di tonno con verdure croccanti</i>	19.5 32.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	

LE INSALATE

<i>Insalata mista del mercato</i>	12.5
Assortierter Salat	
<i>Insalata Caprese “Unti”</i>	22.5
Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Joghurt-Dip	

PIEMONTE AL LAGO I PRIMI

<i>Vitello Tonnato</i>	19.5 32.5
Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	
<i>Carne Cruda di vitello al tartufo nero</i>	19.5 32.5
Kalbstatar, schwarzer Trüffel, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, Focaccia, Trüffelbutter	
<i>Tajarin fatti in casa al tartufo nero</i>	25.5 30.5
Hausgemachte Tajarin, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
<i>Agnolotti dal plin burro & salvia</i>	24.5 31.5
Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Nussbutter, Salbei	
<i>Agnolotti dal plin su salsa di Brasato con fonduta di Castelmagno</i>	25.5 32.5
Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Brasato-Sauce, Castelmagno-Käse	
<i>Tagliatelle allo stracotto di cinghiale</i>	25.5 30.5
Tagliatelle mit Wildschweinragout	
<i>Risotto al tartufo nero con lardo e uovo affogato</i>	26.5 31.5
Carnaroli Risotto, schwarzer Trüffel, Speck, pochiertes Ei	

RISOTTI

<i>Risotto ai frutti di mare</i>	25.5 30.5
Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

<i>Spaghetti chitarra alla Nerano</i>	23.5 27.5
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Zucchetti, Provolone, Basilikum	
<i>Spaghetti chitarra alle vongole e bottarga</i>	25.5 29.5
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Venusmuscheln, Meeräschenrogen	
<i>Casarecce con salsiccia</i>	24.5 29.5
al finocchietto, funghi misti e pomodorini	
Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Kirschtomaten	

COZZE & VONGOLE

<i>Sautè di cozze e vongole</i>	26.5
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln	
<i>Sautè di vongole</i>	28.5
Sautierte Venusmuscheln	
<i>Sautè di cozze</i>	24.5
Sautierte Miesmuscheln	
À scelta al vino bianco o in brodetto di pomodoro e peperoncino. Nach Wahl im Weissweinsud oder im Tomatensud mit Peperoncino. Servito con crostoni all’aglio. Serviert mit Knoblauchbrot	

I SECONDI PIATTI

MARE

<i>Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone</i>	43.5
Wolfsbarsch, marinierter Thunfisch, Salbei, Weissweinjus, Spinat, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto	
<i>Polipo alla griglia su crema di zucca con insalata tiepida di finocchio e arance</i>	39.5
Grillierter Oktopus, Kürbispüree, lauwarmer Fenchel-Orangen-Salat	

CARNE

<i>Scaloppine di vitello al limone con spinaci</i>	42.5
Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Spinat, Tagliatelle	
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini</i>	56.5
180g Filet vom Irish Beef, Steinpilze, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	

PIEMONTE AL LAGO SECONDI

<i>Coniglio ripieno porchettato al Roero Arneis con patate schiacciate e verdure</i>	37.5
Gefülltes Kaninchen nach Art der Porchetta, Arneis-Sauce, Kartoffelstampf, Gemüse	
<i>Filetto di trota salmonata di Rubigen alla Piemontese con uvetta e scorza di limone, patate naturali e verdure</i>	42.5
Lachsforelle «Rubigenhof Fischzucht» auf Piemontesische Art, Rosinen, Zitronenschale, Salzkartoffeln, Gemüse	
<i>Tagliata di Fassona, bagnet ross e verde, patate al rosmarino rucola, grana padano</i>	56
Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana padano	
<i>Brasato al Barolo con risotto e zucca</i>	34.5
Im Barolo geschmortes Rindfleisch, Barolojus, Risotto, Kürbis	

PIZZE

<i>Pizza margherita</i>	17.5 22.5
Tomaten, Mozzarella	
<i>Pizza al tartufo nero</i>	22.5 27.5
Tomaten, Mozzarella, Spiegelei, schwarzer Trüffel, Rucola	
<i>Pizza marinara</i>	17.5 22.5
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	
<i>Pizza napoletana</i>	19.5 24.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
<i>Pizza prosciutto</i>	19.5 24.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	
<i>Pizza prosciutto crudo San Daniele, rucola e mascarpone</i>	22.5 27.5
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	
<i>Pizza quattro stagioni</i>	20.5 25.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
<i>Pizza calabrese</i>	20.5 25.5
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	
<i>Pizza frutti di mare</i>	21.5 26.5
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	
<i>Pizza tonno</i>	19.5 24.5
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	
<i>Pizza bianca ortolana</i>	18.5 24.5
Mozzarella, Basilikum, Gemüse	
<i>Per ogni ingrediente supplementare</i>	2
Zuschlag pro zusätzliche Beilage	
<i>Per ogni ingrediente supplementare come:</i>	4
Bufala, crudo, frutti di mare e tonno	
Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie:	
Büffelmozzarella, Rohschinken San Daniele, Meeresfrüchte, Thunfisch	