





## PER BEN INCOMINCIARE | Pour un bon départ €

TAGLIERE PICCOLI PIACERI: Formaggi dal nostro Grottino, selezione di salumi artigianali, sott'oli del Salento, sfiziosità della cucina	22
PLATEAU DE PETITS PLAISIRS: Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento, delices de la cuisine	
TRIS DI ASPARAGI, uovo poché, salsa bernese 	20
<i>Trio d'asperges, oeuf poché, sauce béarnaise</i>	
TROTA IN CARPIONE, patata schiacciata, basilico e lime	18
<i>Truite de rivière à l'escabèche (o marinée), pomme de terre écrasée, basilic, citron vert</i>	
CARPACCIO DI CARNE SALADA, capriccio di capra fresco, emulsione di sedano e mela verde	18
<i>Carpaccio de viande salée, caprice de fromage de chèvre frais, emulsion de céleri et pomme verte</i>	
ANTIPASTO ALLA PIEMONTESE: vitello tonnato, acciughe al verde, peperoni alla bagna cauda, insalata russa casalinga, flan di asparagi	18
<i>Entrées à la piémontaise: veau sauce au thon, anchois sauce verte, poivrons à l'anchoïade, macédoine de légumes, flan d'asperges</i>	
ARANCINO DI RISO CARNAROLI allo zafferano ripieno di ragù di cervo, crema di piselli e fonduta di parmigiano reggiano dop di montagna	16
<i>Arancino de riz "Carnaroli" au safran, farci avec du ragot de chevreuil, crème de petits pois et fondue au parmesan Reggiano dop de montagne</i>	

## PRIMI | Premiers

RAVIOLI AGLI ASPARAGI, crema di burrata di Andria igp, gambero di Mazara, filetti di mandorla	22
<i>Ravioli aux asperges, creme de burrata de Andria igp, écrevisse de "Mazara del Vallo", amandes effilées</i>	
GNOCCHI COLORATI, fonduta allo spress di Vigizzo, crudo affumicato di Vigizzo	18
<i>Gnocchi de pommes de terre colorées, fondue au spress de Vigizzo, jambon cru fumé de Vigizzo</i>	
TAGLIATELLA al ragu' napoletano	20
<i>Tagliatelles fraîches aux oeufs au ragout napolitain</i>	

## SECONDI | Plats principaux

TRIGLIA ALLA SORRENTINA, spinaci e limone, vellutata di pomodoro, crema al basilico e burrata	26
<i>Rouget à la sorrentine, epimards et citron vellouté de tomate, crème au basilic et burrata de Andria igp</i>	
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, demiglance al lampone, patata novella al burro, broccoletti e cipollotto grigliato	22
<i>Ventre de porc croustillant, demi-glace à la framboise, pomme de terre nouvelle au beurre, brocolis et dignons de printemps grillés</i>	
AGNELLO NOSTRANO SCOTTADITO, pistacchio, crema di lupini, fave, carote baby	28
<i>Agneau local grillé, pistache, crème de lupins, fèves, petites carottes</i>	
STRUDEL DI VERDURE GRIGLIATE, spuma di formaggio Estrema d'Alpeggio 	20
<i>Strudel de légumes grillés, mousse de fromage "Estrema d'Alpeggio"</i>	
TAGLIATA DI FASSONA, verdure di stagione, riduzione al nebbiolo	28
<i>Tagliata (Boeuf tranché), légumes de saison, sauce reduite au vin rouge Nebbiolo</i>	

## DAL NOSTRO GROTTINO | De notre petite grotte


SELEZIONE DI 6 FORMAGGI   Sélection de 6 fromages	12
SELEZIONE DI 8 FORMAGGI   Sélection de 8 fromages	16





## TO BEGIN | Um es gut zu anfangen

€

<b>PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD:</b> selection of artisanal cheeses and cured meats <i>TAGLIERE PICCOLI PIACERI: Delikatessen aus unserer Küche, Käse aus unserem Grottino, traditionelle Wurstwaren, in Öl eingelegtes Gemüse</i>	22
<b>POACHED EGG,</b> asparagus and béarnaise sauce  <i>Spargel, Pochiertes Ei, Sauce Bearnaise</i>	20
<b>MARINATED TROUT,</b> mashed potatoes, basil and lime <i>Carpione Bachforelle, Kartoffelpüree, Basilikum und Limette</i>	18
<b>CURED BEEF CARPACCIO,</b> goat cheese, celery and green apple sauce <i>Gesalzenes Fleisch Carpaccio, frischer Ziegenkäse, Sauce mit Sellerie und grünem Apfel</i>	18
<b>PIEMONTESE ANTIPASTO:</b> vitello tonnato, green anchovies, peppers with bagna cauda, russian salad, asparagus flan <i>Piemontesische Vorspeise: Kalbfleisch mit Thunfischsauce nach Piemonteser Art, Sardellen in grüner Sauce, Paprika in Bagna Cauda Sauce, hausgemachter Russischer Salat, Flan aus Spargel</i>	18
<b>SAFFRON ARANCINO</b> filled with venison ragù, peas sauce, parmesan cheese fondue <i>Bällchen aus Carnaroli Safran Reis gefüllt mit Hirsch-Ragout, Erbsen-Creme und Fondue vom Parmigiano Reggiano</i>	16

## FIRST COURSES | Vorspeisen

<b>HOMEMADE RAVIOLI</b> filled with asparagus, burrata, raw prawns from Mazara del Vallo, almonds <i>Ravioli gefüllt mit Spargel, Creme vom Burrata aus Andria, rote Garnelen aus Mazara Del Vallo, Mandelblättchen</i>	22
<b>HOMEMADE GNOCCHI,</b> spress cheese fondue, Val Vigizzo smoked ham <i>Bunte Kartoffelgnocchi, Fondue vom Spress-Käse aus Vigizzo, geräucherter Rohschinken aus Vigizzo</i>	18
<b>HOMEMADE TAGLIATELLE</b> with Neapolitan ragù <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout nach Neapolitanischer Art</i>	20

## MAIN COURSES | Hauptgerichte

<b>RED MULLET FILLET,</b> spinach, lemon, tomatoes velouté, basil and burrata sauce <i>Meeräsche nach Sorrento Art, Spinat mit Zitrone, Tomatencreme, Basilikumcreme und Burrata aus Andria</i>	26
<b>CRISPY PORK BELLY,</b> raspberry gravy sauce, potatoes, broccoli and grilled spring onions <i>Knuspriger Schweinebauch, Himbeer-Demi-glace, neue Kartoffeln mit Butter, Brokkoli und geröstete Frühlingszwiebel</i>	22
<b>LAMB,</b> pistachios, carrots, fava and lupini beans sauce <i>Kurzgebratenes lokales Lamm, Pistazie, Lupinencreme, Bohnen, Baby-Karotten</i>	28
<b>GRILLED VEGETABLE STRUDEL,</b> fontina cheese foam  <i>Gegrillter Gemüse-Strudel, Schaum vom Berg Käse „Estrema d'Alpeggio“</i>	20
<b>BEEF TAGLIATA,</b> seasonal vegetables, nebbiolo sauce <i>Tagliata vom Rind, Gemüse der Saison, Nebbiolo Sauce</i>	28

## FROM OUR GROTTINO | Aus unserem Grottino

<b>SELECTION OF SIX ARTISANAL CHEESES</b>   Auswahl von 6 Käsesorten	12
<b>SELECTION OF EIGHT ARTISANAL CHEESES</b>   Auswahl von 8 Käsesorten	16

