

Gli Antipasti

Mezzo astice con frutta esotica in varie consistenze ²⁻⁶⁻⁷ Halbierter Hummer an exotischen Früchten unterschiedlicher Konsistenz	19
Tentacoli di polpo del Mediterraneo arrostito all'aglio e rosmarino su hummus di ceci di Spello ¹⁴⁻¹⁵ Gebratener Mittelmeer-Oktopus mit Knoblauch und Rosmarin serviert auf „Spello“ Kichererbsen-Hummus	16
Millefoglie di melanzana, pomodoro e mozzarella di bufala campana con emulsione di basilico ¹⁻⁷ Auberginen-Türmchen mit Tomaten und Büffelmozzarella aus Neapel an Basilikum-Emulsion	12
Tartare di Fassona giovane 18 mesi con mandorle e veli di uovo biologico marinato al sale ³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰ Rindstatar von 18-Monate-altem „Fassone“ mit Mandeln und Spänen eines in Salz marinierten Bio-Eies	16
Culatello di Zibello servito con rape rosse caramellate su carpaccio di finocchi all'arancio „Culatello di Zibello“ und karamellierte Rote Bete serviert auf einem Fenchel-Carpaccio aromatisiert mit Orangen	15

Le Zuppe

Zuppa fredda "230" di avocado Haas e cetrioli ⁶⁻⁷ con yogurt di soia italiana e lenticchie rosse al sentore di cumino Kalte „230“ Haas-Avocado-Gurken-Suppe mit italienischem Soja-Joghurt, roten Linsen und einem Hauch Kümmel	9
Crema di patate viola e porri con quenelle di burrata di bufala al pepe nero ¹⁻⁷ Violette Kartoffel-Lauchcreme serviert an Büffel-„Burrata“-Nocke und schwarzem Pfeffer	10
Il nostro minestrone di verdure fresche con un tocco di pesto alla Genovese ⁷⁻⁸⁻⁹ Unsere Minestrone mit frischem Gemüse und einem Hauch genuesicher Pestosauce	9

I Primi Piatti

Risottino Carnaroli alla robiolina con polvere di lamponi disidratati ⁷⁻¹² Carnaroli Risotto mit „Robiola“-Käse und mit Himbeer-Pulver bestäubt	16
Bavette di grano antico da trafila in bronzo con fonduta di pomodoro secco e selezione di pomodori vanitosi ¹ „Bavette“ aus antiken Biogetreidesorten durch Bronze-Matrizen gezogen, mit einer Sauce aus getrockneten Tomaten und einer Auslese aus Regenbogentomaten	16
Penne integrali con crema tiepida di lattuga e cozze al pomodorino pendolino e acciughe ¹⁻⁴⁻¹⁴ Vollkorn-„Penne“ aus antiken Biogetreidesorten durch Bronze-Matrizen gezogen, an lauwarmer Kopfsalatcreme und Miesmuscheln mit Kirschtomaten sowie Sardellen	18
Ravioli di gambero alla catalana ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁵ Ravioli mit Garnelen gefüllt nach katalanischer Art	17
*Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ *Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara	15

I Pesci e i Crostacei

Secondo la disponibilità del mercato specialità di pesce fresco pescato all'amo e astice ²⁻⁴⁻¹⁴ gr. 100 Edelfisch Wildfang und Hummer nach tagesaktuellem Marktangebot	9
Fritturina di calamari in farina di riso con salsa di panna acida all'erba cipollina ¹⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵ In Reismehl frittierte Calamari serviert mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce	16
Filetto di ombrina al crudo di pomodoro con origano fresco e lacrime di capperi ⁴ Umberfisch-Filet serviert auf frischer Tomatencoulis mit Oregano und Kapern	26
Dorsetto di salmone in crosta di olive nere su zucchine al curry con salsa al cavolo viola e purea di patate alle erbe ⁴⁻⁷ Lachstranche in schwarzer Olivenkruste serviert auf Curry-Zucchini mit violetter Kohlsauce und Kartoffelpüree mit Kräutern	24

Le Carni

Pancia di vitello in cottura 36 ore ubriacata allo Sforzato ¹² 36 Stunden in „Sforzato“ Rotwein gegarter Kalbsbauch	23
Carrè d'agnello in crosta di pan di erbe con salsa agrodolce su spinacina novella al peperoncino e patate al salto ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ Lammkarree im Kräuterbrotmantel mit süßsaurer Sauce auf pikantem jungem Spinat und Bratkartoffeln	27
Filetto di manzo 18 mesi con salsa all'Inferno variegata all'erborinato di capra ⁷⁻¹² Filet von 18-Monate altem Rind mit „Inferno“ Rotweinsauce marmorisiert mit Blauschimmel-Ziegenkäse	26
Sempre disponibili piatti a base di tofu, seitan e shirataki Tofu-, Seitan- und Shirataki-Gerichte immer erhältlich	

I Dessert

Trittico di sorbetti alla fragola, al lampone e ai frutti di bosco ⁷⁻⁸ Dreierlei Sorbets von Erdbeeren, Himbeeren und Waldbeeren	9
Mousse al cioccolato nero 72% su guazzetto di frutto della passione ³⁻⁷ Dunkle Schokoladenmousse auf Passionsfrucht-Coulis	10
Tiramisù con crema al mascarpone aromatizzato all'arabica e biscotto savoiardo servito in bicchiere ¹⁻³⁻⁷ Tiramisu aus Mascarpone-Creme aromatisiert mit Kaffee und Löffelbiskuits, im Glas serviert	9
Creoso allo yogurt con mousse alla pesca e meringhe al mango ³⁻⁷ Joghurtcreme gekrönt mit Pfirsichmousse und Mango-Baiser	9
Biscuit alla mandorla su vellutata al cioccolato bianco e frutta fresca di stagione ³⁻⁷⁻⁸ Mandelbiskuit serviert auf weisser Schokoladensauce mit frischen Früchten der Saison	9
Gran selezione di Parmigiani con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ⁷ Erlesene Auswahl von Parmesankäse mit traditionellem Balsamico Essig aus Modena DOP	15
I grandi formaggi con le nostre confetture ⁷⁻⁸ Auswahl erlesener Käsesorten mit hausgemachten Konfitüren	13