



## Antipasti

Polpo scottato, crema di Mandorle ed Acciughe, purea di Broccoli, Pane nero croccante e Pomodori Confit 15.00

Gegrillt Krake, Mandeln und Sardellen Creme, Brokkoli Püree, Schwarzbrot und Confit Tomaten

Crudo di Gamberi di Mazara, Mammole, Latte di Scamorza affumicata e Sesamo nero 18.00

Rohe Garnelen, Artischocken, Milch von Scamorza Kase und schwarzen Sesam

Calamaro grigliato, Sedano Rapa, Puntarelle e Maionese al nero di Seppia 18.00

Tintenfisch vom Grill, Knollensellerie, Bittere Zichorie und schwarz Mayonnaise

Lingua di Vitello, Peperoni e Cialda di Pinoli Salati e Spuma di salsa Verde 12.00

Kalbzunge, Paprika und Pinienkernen Gesalzene Waffel und Mousse Grüne Soße

Tartare di Fassone Piemontese, Crema di Tuorlo, Crumble e Fiori di Cappero 15,00

Klassisches Rindfleisch-Tartar, der Dottercreme, Crumble und Blumen Caper

Torcione di Foie Gras al Rosmarino, Melograno e Radicchio all'aceto di mele 18.00

Foie Gras Terrine mit Rosmarin, Granatapfel und Radicchio mit Apfelessig

## Primi Piatti

Tagliolini di Farina di Canapa alla "Carbonara di Pesce di Lago" 15.00

Hanfmehl Tagliolini nach "Carbonara von Seefisch,,

Spaghettoni neri con Calamaretti Spillo su crema di Zucca e Zucchini croccanti 16.00

Schwarze Spaghettoni mit kleine Tintenfische aus Kürbiscreme und knusprigen Zucchini

Gnocchetti di Segale, Pescato del giorno, Cime di Rapa piccanti e Pistacchi 15.00

Roggen-Gnocchi mit Fisch des Tages, würzige Rübeoberseiten und Pistachios

Ravioli di Castagne con ripieno di Faraona, salsa allo Zola e Tartufo nero 18.00

Kastanienravioli mit Perlhuhnfüllung, Zola Käse Sauce und schwarze Trüffel

Risotto allo Zafferano, Guancia di Maiale cotta a 68°, Panure verde e Limone 18.00

Safran Risotto Schweinebacke bis 68 °, Grün panure gekocht und Zitrone



## Secondi di Pesce

Ombrina in Guazzetto, Cozze e purea di Topinambur allo Zenzero  
22.00

Schattenfisch (Umber) stew, Muscheln und püriert Topinambur mit Ingwer

Filetti di Sogliola alla Salvia, Indivia, cialda di Fichi ed emulsione all'Erba cipollina 24.00

Seezungenfilets mit Salbei, Endivie Salat, Feigen-Waffel und Schnittlauch Emulsion

Pescatrice in Oliocottura, Quinoa e Guancia croccante su crema di Borlotti 24.00

Seeteufel gekocht in Olivenöl, Quinoa und knusprigen Schweinebacke auf

Bohnen-Creme

## Secondi di Carne

Coniglio ripieno ai Peperoni, Cialda di Riso Venere e Olive, Salsa agrodolce e Porri 20.00

Kaninchen gefüllt mit Paprika, schwarzem Reis Waffeln und Oliven, süß-saurer Sauce und Lauch

Coscia d'Anatra cotta 24 ore con Foie-gras e Scalogno all'Aceto Balsamico 22.00

Entenkeule gekocht 24 Stunden lang mit Foie gras und Schalotte mit Balsamico Essig

Pluma Iberica con Porcini alla Piastra e Fondo al Timo 26.00

Pluma Iberica (Ferkel) mit Artischocken und Thymian Sauce

Tagliata di filetto di Cervo, Patate ed Insalatina di Cavolo rosso 30.00

Hirschfilet Tagliata, Kartoffeln und Rotkohl Salat

## Menù Degustazione - Degustationsmenu

Quattro Portate a scelta dalla Nostra Carta più un Dessert 55.00

Il Menù degustazione è a Scelta del Cliente purchè sia il medesimo per tutti i Commensali con un minimo di due Persone

Vier Gänge nach Wahl von unserer Karte und ein Dessert

Vorausgesetzt, alle Gäste am Tisch wählen das gleiche Degustationsmenu, kann dieses Von den Gästen selbst gewählt werden. Minimum für zwei Personen.

Coperto 3.00 €

Tutte le Paste, il Pane, I Grissini ed i Dolci sono fatti in Casa

Alle Teigwaren, Brot, Grissini un Dessert sind hausgemacht

Per informazioni circa gli Ingredienti allergenici presenti nelle Ricette a disposizione di questo Esercizio si prega di domandare al Personale di Sala