



## Antipasti

Capesante scottate, Sfera di Melanzane affumicate, Robiola, Pomodoro e polvere di Olive 22.00

Jakobsmuscheln mit geräucherte auberginenball, Robiola, Tomaten und Olivenpulver  
Scallops Smoked aubergine sphere, Robiola, Tomatoes and Olive's powder

Polpo impanato ai Pistacchi, Salsa Yogurt con Ravanello e Patate al Limone 16.00

Oktopus paniert mit pistazien, jogurtsauce und radieschen und zitronen kartoffeln  
Octopus with Pistachoes crust, yogurt and radish sauce and and Potatoes with lemon

Coscia di Faraona in 2 cotture, Ristretto al Balsamico Bianco e Cardoncelli 16.00

Perlhuhn bein in 2 Kochen, weiße Balsamico-sauce und cardon pilze  
Guinea fowl cooked in 2 ways, White Balsamic sauce and mushrooms

La Trota e l'Oriente 15.00

Marinated Trout Tartare, Flying fish eggs with Wasabi and Lemon Mayonnaise  
Marinierte Forelle Tartare, Wasabi Fliegende Fischrogen und Zitronen-mayonnaise

Carpaccio di Ricciola alla Nepetella, Pane Nero al Mais, Maionese di Verdure e Burrata 15.00

Ambrejack carpaccio mit minze, schwarzes maisbrot, mayonnaise von gemüse und burrata

Yellowtail carpaccio with Mint, Black corn Bread, Veggie Mayonnaise and Burrata

Vitello Tonnato, salsa ai Peperoni Rossi, Sedano croccante e Chips di Pane 14.00

Vitello Tonnato with peperoni sauce, crispy celery and bread chips

Vitello Tonnato mit Sauce von roten Paprika, knackigem Sellerie und Brotchips



## Primi Piatti

Gnocchetti morbidi di grano Saraceno, Pesto all'erba Cipollina, Tartare di Salmone e pane croccante Buchweizen-gnocchi, pesto mit schnittlauch, lachstartar und knäckbrot Soft rye gnocchi, chive pesto, Salmon tartare and crispy bread	16.00
Tortelli di Segale , Cacio e Pepe , Aceto Balsamico e Guanciale Rye Ravioli with Cheese and Pepper, Balsamic Vinegar and Crispy Pork Cheek Roggen-Ravioli mit Käse, Pfeffer, speck und Balsamic-essig	15.00
Cannelloni Integrali, Ricotta al Porro e salsa di Patate al prezzemolo Lauch-Ricotta Cannelloni, kartoffelsoße mit petersilie Leek and Ricotta Wholemeal Cannelloni and Potatoes and Parsely sauce	15.00
Spaghettone monococco Aglio e Peperoncino con Vongole, Bufala, Crema di Fave e Pomodori Confit Knoblauch und chilischote Monococcusmehl spaghetti,muscheln, bufala, saubohnencreme und confit tomaten Red pepper and garlic Monococcus Spaghettiwith, clams, Bufala, Fava beans cream and confit tomatoes	18.00
Tagliolino fresco (30 Tuorli), Fiori di Zucca, Tartufo Nero e Spuma al Parmigiano Frische Tagliolino(30 eigelb), kürbisblumen, schwarzer trüffel und parmesan mousse Fresh „30 egg yolks“ courgette flowers, black truffle and Parmesan mousse	20.00



## Secondi di Pesce

Salmerino tiepido agli aromi, salsa di Focaccia all'origano e Cipolla Rossa Warme saiblinge, focaccia-sauce mit oregano und rote zwiebel Warm Char with herbs, Origano Focaccia sauce and red onion	18.00
Fritto di Baccalà mantecato, Patate al nero, Piselli e Verdure Agro Gebratener kabelja, kartoffeln mit tintenfischtinte, erbsen und süß-saures gemüse Fried creamed Codfish, Black potatoes, Green peas and sweet and sour vegetables	22.00
Insalatina tiepida di Mare, Gazpacho al Basilico e crostini al Limone Warmer Meeressalat, Basilikum-Gazpacho und Croutons mit Zitronengeschmack Warm Seafood salad, Gazpacho with Basil and Lemon-bread Croutons	26.00
Trancio di Spigola, Verdure brasate su Emulsione al timo Bass mit geschmortes gemüse auf thymian-emulsion Sea Bass, braised Vegetable on Thyme emulsion	26.00

## Menù Degustazione – Degustationsmenu

Quattro Portate a scelta dalla Nostra Carta più un Dessert 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 Four chosen courses from our menu plus a dessert The tasting menu is at customer's choice, provided it is the same for all the diners or at least by couples	60.00
---	-------



## Secondi di Carne

Lombatina di Coniglio Ripiena, Olive, Pinoli, Peperone, salsa d'Acciughe e fondo al Timo Gefüllte Kaninchen, Oliven, Pinienkerne, roter pfeffer, sardellensauce und thymiansauce Stuffed Rabbit, Olives, Pinenuts, Red peprone, Anchovies sauce and thyme	22.00
Spalla di Maialino, Cotenna croccante, Teriaky e Cipolline Borretane Schweineschulter, knusprige schwarte, Teriaky und zwiebeln Suckling pig shoulder, crispy skin, Teraky and baby onions	24.00
Costoletta di Vitello in Panure al Rosmarino, Senape e Patate schiacciate Beef Ribs with Rosemary crumble, Mustard and mashed Potatoes Kalbsschnitzel, Rosmarin paniert, Senf und zerdrückte Kartoffeln	30,00
Pluma Iberica, Aglio Nero, Rabarbaro e Patate Iberic Plume, Schwarzer Knoblauch, rhabarber und kartoffeln Iberic „Pluma“, black Garlic, Rhubarb and Potatoes	30.00

**I piatti divisi in 2 subiranno un aumento di costo/Dishes divided in 2 will have an extra cost**

**Das Anrichten eines Gerichts auf 2 Tellern verursacht Extrakosten.**

### **Coperto 3.50 €**

Tutte le Paste, il Pane, I Grissini ed i Dolci sono fatti in Casa con Farine Tipo 1 macinate a pietra

Alle Teigwaren, Brot, Grissini un Dessert sind hausgemacht mit Mehl Typ Eins, grinded zu Stein

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04,

Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento

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