

Antipasti

Selezione di Mare dello chef

(Cappesante, polipo arrostito, carpaccio di salmone, baccalà mantecato, polpa di granchio, carpaccio di merluzzo)

See food selection

Meeresfisch Auswahl

€ 36

Cappesante Dorate , crema di Broccolo Romano, Pistacchi e caviale Keta

Golden scalopps, cream of broccoli, pistacchio and Keta caviar

Sautierte Jakobsmuscheln mit Brokkolikreme, Pistazien und Keta Kaviar

€ 24

Polipo Arrostito alla Paprika Dolce e crema di Topinambur, Cipolla di Tropea e salsa BBQ

Roasted Octopus with sweet Paprika, Topinambur cream, Tropea onions and BBQ sauce

Geschmorte Krake mit süßer Paprika, Topinambur Kreme, Tropea Zwiebeln und BBQ Sauce

€ 24

Carpaccio di Baccalà, Insalatina di Finocchi e Arance

Carpaccio of salted cod with fennels and oranges

Kabeljau carpaccio mit Fencheln und Orangen

€ 22

Roast beef di Fassona Piemontese con salsa Tonnata

Roast beef with tuna sauce

Roast beef mit Thunfischsauce

€ 22

Tartare di Filetto di Fassona con Maionese alla Senape, Tartufo nero e Cialda di Mais

Beef Tartare with mustard, black truffle and corn waffle

Rindfleischtartare mit Senf, schwarzer Trüffel und Maiswaffel

€ 26

Selezione di Foie Gras con Frutta caramellata, Carote allo Zenzero e Pan Brioche

Fois Gras selection with caramelized fruit, ginger carrots and sweet bread

Auswahl an verschiedene Foie Gras mit glasierten Früchten, Möhren mit Ingwer und süßem Brot

€ 26

Prosciutto di Parma 24 mesi (Culaccia) con Melone Mantovano e Brioches salata

Culatta Ham from Parma with Melon and salted Brioches

Culatta Schinken aus Parma mit Melone und Brioche

€ 22

Antipasto Rustico della Casa

Mix of italian cured meats

Mischung aus italienischen Wurstwaren

€ 28

Mozzarella di Bufala Pugliese con pomodorini Datterino e Pesto Genovese

Caprese with Bufala mozzarella, cherry tomatoes and Pesto sauce

Caprese mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Pestosauce

€ 16

Selezione di Formaggi Italiani Artigianali con Confetture Caserecce

Selection of cheese and homemade jams

Auswahl an Käse und Hausgemachten Konfitüren

Primi Piatti di Pasta Fresca

Spaghettoni alla Chitarra con Scampi, Gamberoni, Astice e Pomodorini Confit

Spaghettoni with Scampi, King Prawns, Lobster and Tomatoes

Spaghettoni mit Scampi, Riesengarnelen, Hummer und Tomaten

€ 28

Tagliolini con Polpa di Granchio, Zucchina Arrosto e i suoi Fiori

Tagliolini with crab meat, zucchini and its flowers

Tagliolini mit Krakepulpe, Zucchini und ihren Blumen

€ 26

Ravioloni di Capesante e Gamberi Fatti in Casa con Burro allo Champagne e salsa al Caviale Keta

Ravioli filled with scallops and prawns with champagne butter and Keta caviar Sauce

Ravioli mit Füllung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce

€ 26

Paccheri con Crema di Pomodorini Datterino, Burrata, Tartare di Gamberi Rossi

Paccheri with cherry tomatoes cream, Burrata and red prawn tartare

Paccheri mit Sauce aus Kleinen Tomaten, Burrata und roten Garnelentartare

€ 24

Pappardelle con Ragù di Agnello Scozzese profumato alla Menta

Tagliatelle with Scottish lamb ragout with mint

Tagliatelle mit schottischem Lamm-Ragout mit Minze

€ 20

Ravioli con Ragù di Brasato, Foie Gras e la sua Salsa

Ravioli filled with meat ragout, foie gras and its sauce

Ravioli mit Fleischragout, Foie Gras und Sauce

€ 24

Spaghetti Cacio e Pepe con Perlage di Tartufo Nero

Spaghetti with cheese, pepper and black truffle pearls

Spaghetti mit Kaese, Pfeffer und Perlen aus schwarzer Trüffel

€ 24

Caramelle di Burrata con Burro di Malga, Mandorle e Speck Croccante

Burrata filled pasta with butter, almonds and crunchy Ham

Burrata-Teigtaschen mit Butter, Mandeln und knusprigem Schinken

€ 24

Secondi Piatti del Pescato e di Terra

Code di Astice alla Catalana

Small lobsters Catalana Style

Kleine Hummer Catalana Art

€ 36

Filetto di Branzino in Crosta di Sale Rosa con Verdurine Glassate

Sea bass fillet in pink salt crust with glazed vegetables

Wolfsbarschfilet in rosa Salzkruste mit glasiertem Gemüse

€ 28

Baccalà Sfogliato con spuma di Patate, Olive Taggiasche e foglie del Capperro

Salted cod and potato mousse, olives and caper leaves

Gesalzener Kabeljau mit Kartoffelmousse, Oliven und Kapernblättern

€ 28

Trancio di Coda di Rospo Arrosto con Crema di Cavolfiore Viola e Indivia Belga Brasata

Roasted monkfish with purple cauliflower cream and Belgian endive

Gebratener Seeteufel mit lila Blumenkohlcreme und belgischer Endivie

€ 28

Filetto di Fassona "alla Rossini" con Foie Gras e Tartufo Nero

Fassona beef filet Rossini Style with Foie Gras and black truffle

Fassona Rinderfilet nach Rossini Art mit Foie Gras und schwarzer Trüffel

€ 35

Tagliata di Cervo con Salsa ai Mirtilli e Tortino di Broccoli

Deer filet with blueberry sauce and potato and broccoli pudding

Hirschfilet mit Heidelbeeren Sauce und Brokkoliauflauf

€ 32

Carré di Agnello Glassato alla Senape Antica, Granella di Pistacchio e Flan di Patate

Lamb rack with mustard, pistachios and potato flan

Lammkarree mit Senf, Pistazien und Kartoffelauflauf

€ 32

Selezione di Carne alla Griglia

Tagliata di Wagyu Giapponese gr 120 con Patate Arrosto

Slice of Japan Wagyu gr 120 with potatoes

Schnitt aus Japan Wagyu gr 120 mit Rostkartoffeln

€ 36

Costolette di Agnello allo Scottadito

Lamb ribs from the Grill

Lammrippen vom Grill

€ 26

Fiorentina di Manzo alta Frollatura delle Dolomiti kg 1.2 con Patate al Forno

Dry aged Tbone steak from Dolomiti kg 1.2

€ 78

Costata di Manzo alta Frollatura delle Dolomiti Gr.800 con Patate al Forno

Dry aged Tbone steak from Dolomiti Gr.800

€ 45

Fiorentina Prussiana alta Marezzatura Kg 1.2 con Patate arrosto

High marbling Prussian Fiorentina kg 1.2 with backed potatoes

Prussianische Fiorentina hohe Marmorierung kg 1.2 mit Bratkartoffeln

€ 72

Costata Prussiana alta Marezzatura Gr.800 con Patate arrosto

Prussian Tbone steak Gr. 800 dry aged with backed potatoes

€ 42

Fiorentina Italiana kg 1.2 con Patate arrosto

Italian Fiorentina kg 1.2 with baked potatoes

Italienische Fiorentina kg 1.2 mit Bratkartoffeln

€ 68

Costata Italiana Gr. 800 con Patate arrosto

Italian Tbone steak Gr.800 with backed potatoes

€ 42

Costata Osso Lungo di Angus Irlandese kg.1.2 con Patate arrosto

Irish angus Tomahawk kg 1.2 with baked potatoes

Tomahawk Irischer Angus kg 1.2 mit Bratkartoffeln

€ 62

Tagliata di Abanico Iberico di Pata Negra con Patate Arrosto

Iberian Abanico of Pata Negra with baked potatoes

Iberischer Abanico von Pata Negra mit Bratkartoffeln

€ 28

€ 24

Dessert

Panna Cotta ai Frutti Rossi

Panna cotta with wildberries

Panna cotta mit Waldbeeren

€ 10,00

Variazione di Cioccolato

Chocolate in three different ways

Schokolade in drei verschiedenen Sorten

€ 10,00

Classico Tiramisù della Casa

"Tiramisù" of the house

"Tiramisù" vom Haus

€ 10,00

Semifreddo all'Arachide Salata, Gelato al Pistacchio di Bronte Cialda Croccante

Peanut Parfait, pistachio ice Cream and crunchy waffle

Erdnüssparfait mit Pistazie Eis und knuspriger Waffle

€ 10,00

Cheese Cake Ai Frutti Esotici

Cheese cake with Exotik Fruits

Cheese cake mit exotischen Früchten

€ 10,00

Tarte tartin di Mele con gelato allo Zabaione

Apple Tarte tatin with eggnog ice cream

Apfel Tarte Tatin mit Zabaione Eis

€ 10,00

I gentili clienti sono pregati di avvisare il personale di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla tabella degli allergeni allegata al menu.

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto surgelato.

Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine.

Tutto il pesce fresco viene abbattuto a -25 come da disposizioni di legge.*

Dear customers, please notify the dining room staff of any intolerances, allergies or any problems related to food, referring to the allergen table attached to the menu.

In the absence of the fresh product, the frozen product will be used.

Some ingredients can be frozen at the origin.

All fresh fish is blast chilled to -25 as required by law.*

