

Antipasti

Fritto misto di pesce e verdure in tempura

(Frittierte Tintenfische und Gemüse in Bierteig)

(Fried squid and vegetables in tempura)

26

Burrata, albicocca alla brace, radicchio e nocciola

(Burrata, gegrillte Aprikosen, Radicchio und Haselnuss)

(Burrata, grilled apricots, radicchio and hazelnut)

26

Carpaccio di manzo, emulsione di porcini, pane croccante e tartufo nero

(Rindfleisch-Carpaccio, Steinpilz-Emulsion, knuspriges Brot und schwarzer Trüffel)

(Beef carpaccio, porcini emulsion, crispy bread and black truffle)

33

Tartar di ricciola, arancia, finocchio e aneto

(Bernsteinmakrele Tartar, Orange, Fenchel und Dill)

(Amberjack, orange, fennel and dill)

29

Primi

“Nerano di mare“

Scialatielli cozze e cips di zucchine

(“Nerano di mare“, Muscheln und Zucchini-Chips)

(Nerano di mare“, scialatielli mussels and zucchini chips)

25/31

Tagliolini, Porro, coniglio e tartufo nero

(tagliolino, Lauch, Kaninchen und schwarzer Trüffel)

(Tagliolino, leek, rabbit and black truffle)

27/35

“Genovese di tonno“

Trofie, tonno e pomodorino secco

(„Genuesischer Thunfisch“, Trofie, Thunfisch und getrocknete Tomaten)

(‘Genoese tuna“, trophy, tuna and dried tomato)

26/32

Orecchiette, pomodoro, stracciatella e cristalli di basilico

(Orecchiette, Tomaten, Stracciatella und Basilikumkristalle)

(Orecchiette, tomato, stracciatella and basil crystals)

21/26

Secondi

Parmigiana di zucchini con besciamella al limone

(Zucchini-Parmigiana mit Zitronen-Bechamel)

(Zucchini Parmigiana with Lemon Bechamel)

29

Filetti di spigola al sale con baby verdure alla griglia

(Wolfsbarschfilets in Salz und gegrilltem Babygemüse)

(Sea bass fillets with salt and grilled baby vegetables)

43

Guancia di bue, purea di patate, cipollotto alla brace e riduzione di Primitivo

(Ochsenbange, Kartoffelpüree, gegrillte Frühlingszwiebeln und Reduktion von primitivo)

(Ex cheek, mashed potatoes, grilled spring onion and reduction of primitivo)

41

Bombette pugliesi, fonduta di caciocavallo, aglio nero e bieta

(Apulische Bombette, Caciocavallo-Fondue, schwarzer Knoblauch)

(Apulian bombettes, caciocavallo fondue, black garlic)

35

Dessert

Mousse di pistacchio, amarena e meringa

(Pistazienmousse, Amarene und Meringa)

(Pistachio mousse, cherry and meringue)

14

Tortino di cioccolato fondente con gelato vaniglia

(Schokoladenkuchen mit Vanilleeis)

(Chocolate cake with vanilla ice cream)

16

Compost di fragola e mela verde, mousse di yogurt e gelato al lampone

(Erdbeer- und grünes Apfelkompost, Joghurt-Mousse und Himbeereis)

(Strawberry and green apple compost, yoghurt mousse and raspberry ice cream)

15

Babbà, panna e gelato al cioccolato

(Babbà, Sahne und Schokoladeneis)

(Babbà, cream and chocolate ice cream)

14

Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber

Herkunft Fleisch: CH

Herkunft Fisch: IT-NL-GR