



Antipasti – Vorspeisen

Crudité di asparagi verdi, misticanza, semi, gelato di capra  28
Crudités von grünen Spargeln mit Blattsalat, Samen und Ziegenfrischkäse-Eis

Tartare di toro e il suo condimento, uovo di quaglia, crocchini 34
Tartar vom Stier mit Wachtelei und Crocchini Kräcker

Tonno rosso Balfegó, pak-choi, estratto di pomodoro 36
Roher Balfegó Thunfisch, Pak-Choi und Tomaten-Extrakt

Passatelli di farina bona e il suo ristretto di verdura  26
Passatelli Pasta aus Farina Bona in einer Gemüse Bouillon

Vellutata di patate e porri, acciuga Cantabrico, caviale Oona 32
Kartoffel- und Lauchcrème Suppe, Cantabrico Sardelle und Oona Kaviar

Fegato d'anatra, tarte tatin di cipolla rossa,  riduzione di Graham's Port 20 Years 34
Gebratene Entenleber, Tarte Tatin von roten Zwiebeln mit «Graham's Port 20 Years»

Proposta vino – Wein Empfehlung

Torcolato 5 cl 2017 9
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze




Risotto - Pasta

Risotto Carnaroli, pompelmo rosso, burrata Pugliese, gambero di Mazara  34
Carnaroli Risotto, rote Grapefruit, Burrata Pugliese, Mazara-Garnele


Ravioli ripieni di branzino selvatico, asparagi verdi, olive taggiasche, capperi 34
Ravioli gefüllt mit wild gefangenem Wolfsbarsch, grüner Spargel, Taggiasca Oliven und Kapern

Cavatelli fatti in casa, ragù bianco d'anatra, Pleurotus Ostreatus, cerfoglio 30
Hausgemachte Cavatelli mit weissem Enten Ragout, Austernseitling Pilze und Kerbel

Tagliolini ai due datterini "acqua di mare", salicornia, aglio nero  29
Tagliolini mit "Acqua di mare" Datterini Tomaten, Meeresspargel und schwarzer Knoblauch

Proposta vegetariana, piatto principale 
Vegetarische Hauptgericht Empfehlung:

Polenta rossa "Terreni alla Maggia", carciofo spinato, uovo 62 °C  38
Rote "Terreni alla Maggia" Polenta, Artischocke mit einem 62 °C Ei

Melanzana, stracciatella, pomodori ciliegina, basilico  40
Aubergine, Burata-Stracciatella, Kirschtomaten, Basilikum



Pesce - Fisch

Pesce del giorno

Prezzo secondo mercato

Fischempfehlung vom Tag

Marktpreis

Ricciola ripiena di pane mais ai sapori mediterranei 

in Manto di lardo di Colonnata

48

*Bernsteinmakrele gefüllt mit mediterranem Maisbrot
im Colonnato Speckmantel*

Salmone "Swiss Lachs", emulsione di crescione, yogurt Greco, asparagi

48

*"Swiss Lachs", Brunnenkresse Emulsion, Griechisches Joghurt
und Spargeln*

Gamberone "Black Tiger" grigliato alla Catalana

52

Black Tiger Garnele «alla Catalana» gegrillt

Terra e mare


Segreto di Patanegra, capesante, asparagi di mare, shiitake

49

Patanegra Segreto, Jakobsmuscheln, Meeresspargel und Shiitake Pilze



Carne - Fleisch

Pancia di maialino, rabarbaro, remolaccio, senape di Digione  48
Knuspriger Schweinebauch, Rhabarber, Rettich und Dijon Senf

Petto d'anatra, riso al salto agrumato, sedano rapa, timo limone 46
Entenbrust, gebratener Zitrus Reis, Sellerie und Zitronenthymian

Fracosta di vitello gratinata all' aglio orsino, bieta, fonduta di "Roccoverano" 54
Kalbsniersteak gratiniert im Bärlauchmantel, Mangold und Roccoverano Käse

Rib Eye Steak, cipollotto, riso Jasmine, uovo, salsa BBQ 58
Rib Eye Steak, Frühlingszwiebeln, Jasmin Reis mit Ei und BBQ-Sauce



Docci - *Dessert*

Ravioli al cioccolato, ricotta di capra, arancia  24
Schokoladen Ravioli, Ziegenfrische Ricotta und Orangen

Sifonato di Zabaione, rabarbaro, cantucci 22
Zabaione mit Rhabarber und Cantucci

Spumoso yogurt e lime, frutti rossi, nuvola di pan di spagna 19
Joghurt und Lime Schaum, mit roten Beeren und einem Bisquit Schaum

Cremoso di pistacchio, panna acida, sablés di farina bona 21
Pistazien Crème, Sauerrahm und Farina Bona Sablé

Formaggio - *Käse*

Selezione di formaggi dal carrello  per pezzo 5.5
Käseauswahl aus dem Wagen pro Stück

