

ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

Carne salada di cervo, crema di mais dolce, insalatina di puntarelle alla colatura di alici

Venison carne salada, sweet corn cream and chicory salad with anchovy oil

Carne Salada von Hirsch, Zuckermais-Creme, Chicorée-Salat mit Sardellenöl

€ 23,00 *DGILN

Crudo di mare con sedano all'arancia, mela verde confit, salsa al passion fruit

Raw seafood with celery with orange, green apple confit and passion fruit sauce

Variation aus rohen Meeresfrüchten mit Orangensellerie, grünem Apfel-Confit und Maracujasoße

€ 32,00 *BDINP

Pizza frita con stracchino, prosciutto crudo Sant'Ilario e pesto di rucola e pinoli

Fried pizza, stracchino cheese, Sant'Ilario ham, rocket pesto and pine nuts

Gebackene Pizza mit Stracchino Käse, Sant'Ilario Rohschinken, Rucola-Pesto und Pinienkernen

€ 21,00 *AGH

Pizza frita con pomodoro San Marzano, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, olive di Taggia e basilico

Fried pizza with San Marzano tomato, Apulian burrata, Cantabric sea anchovies, Taggia olives and basil

Gebackene Pizza mit San Marzano Tomaten, Apulischen Burrata, Kantabrischen Meer Sardellen, Taggia Oliven und Basilikum

€ 23,00 *ADGN

Pizza frita con caprino bio, limone candito e tartare di salmone affumicato

Fried pizza with organic goat cheese, candied lemon and smoked salmon tartare

Gebackene Pizza mit Bio-Ziegenkäse, kandierten Zitronen und Räucherlachstatar

€ 21,00 *ADGN

Pizza frita con purea di cavolfiore, radicchio rosso di Treviso e mandorle tostate

Fried pizza with cauliflower puree, Treviso red radicchio and toasted almonds

Gebackene Pizza mit Blumenkohlpüree, roter Treviso-Radicchio und gerösteten Mandeln

€ 19,00 *AGHILN

PRIMI PIATTI - PASTA AND SOUP COURSES - WARME VORSPEISEN

Il nostro spaghettone "Faella" cacio e pepe

Our spaghettone "Faella" Cacio and pepper

Spaghettone "Faella" Cacio e pepe (Pecorinokäse und Pfeffer)

€ 14,00 *AGI

Risotto con cime di rapa leggermente piccanti e ragù di polpo "Porto Santo Spirito"

Risotto with lightly spicy turnip greens and "Porto Santo Spirito" octopus sauce

Risotto mit leicht würzigen Stängelkohl und "Porto Santo Spirito" Tintenfischsauce

€ 21,00 *DGIN

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta di pecora, crema all'uovo e guanciaie croccante

Homemade ravioli with ewe's ricotta on egg sauce and crispy bacon

Hausgemachte Ravioli mit Schafsricotta auf feiner Eiersauce und knusprigem Speck

€ 17,00 *ACGI

Zuppa di lenticchie di Castelluccio, mela verde e crumble alla curcuma

Castelluccio lentils soup, green apple and, turmeric crumble

Castelluccio-Linsen-Suppe, grüner Apfel und Kurkuma-Crumble

€ 13,00 *AI

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

Costolette di cervo con salsa al porto e scalogno, frutti rossi
e indivia belga all'anice stellato

Venison chops Port sauce, shallots with red fruits, Belgian endive and star anise

Hirschkoteletts mit Portwein-Sauce, Schalotten, roten Früchten, Chicorée mit Sternanis

€ 32,00 *GIN

Entrecôte di Nebraska al forno a carbone vegetale con verdure alla griglia
e salsa pepe verde

Nebraska entrecôte in the charcoal oven with grilled vegetables and green pepper sauce

Entrecôte Nebraska vom Jospier-Grillofen mit gegrilltem Gemüse und grüner Pfeffersauce

€ 34,00 *GIN

Classica lepre in salmì con purea di patate e topinambur e porro baby

Classic hare salmì with potato and Jerusalem artichoke puree and baby leek

Hasenpfeffer mit Kartoffel-Topinambur-Püree und Baby-Lauch

€ 32,00 *AGIN

Trancio di baccalà "Morro" in olio cottura, leggera fonduta di parmigiano "Vacche Rosse",
spinacini e cipolla rossa al sale

Sliced codfish in oil poached light parmesan fondue, spinach and salt red onion

"Morro" Kabeljau-Tranche in Öl pochiert, leichte "Vacche Rosse" Parmesanfondue, Spinat
und im Salz gebackene Rote Zwiebel

€ 34,00 *ADGI

DESSERTS

Tavolozza di desserts ~ *Sweets palette* ~ Dessert Palette

€ 14,00 *ACGH

Ciocola-to: mousse al Guanaja 70%, spirale di "Dulcey", terra salata al cacao e sorbetto al
cioccolato bianco

Chocolate: Guanaja mousse 70%, spiral of "Dulcey", cocoa and white chocolate

Schokolade: Guanaja-Mousse 70%, Spirale aus "Dulcey", gesalzene Kakao-Crumble
und weißes Schokoladensorbet

€ 12,00 *ACGH

Delizia alle mandorle, mango e gel di mora

Almond pie, mango and blackberry gel

Mandeltörtchen mit Mango und Brombeergel

€ 11,00 *ACGH

*Presenza di allergeni. Vedere tabella

Allergen information by dish is contained in our allergen menu

Allergene Zutaten in unseren Gerichten: s. Tabelle

**I nostri piatti sono espressi, le variazioni saranno soggette a supplemento

This is an express menu, an extra charge will be applied for variations

Dies ist ein Express-Menü, für Variationen wird ein Aufpreis berechnet