

A N T I P A S T I

Capasanta scottata, crema di patate al cioccolato, caviale di aringa	25
Alici marinate, patate all'olio, bagna cauda, finocchietto	24
Calamaro al vapore, succo di cedro, salsa pil pil al nero, teste fritte	26
Cavolfiore alla brace, fondo vegetale, pecorino, riduzione di prugna	22
Carpaccio di peperoni al BBQ, salsa verde al caprino	23
Tartare di fassona piemontese, nocciole, tartufo nero, uovo di quaglia	28

P R I M I P I A T T I

Fettuccina di pasta fresca, ragù di coniglio, zenzero, peperoncino	26
Raviolo di baccalà mantecato, olive, pil pil prezzemolo e limone, alloro	26
Spaghetto, rucola, crema di mandorle, calamaretto spillo	30
Risotto allo zafferano, formaggio Bagoss e funghi	26
Caserecce di patate, salsa di cozze alla tarantina	26
Fregola allo scoglio (x 2)	64

S E C O N D I

Fiorentina alla brace, patate sotto cenere, verdure di stagione (x 2)	10/hg
Galletto ripieno alla brace, mais, tartufo nero	45
Cappello del prete di Fassona al BBQ, chimichurri, purè di patate ratte	45
Costoletta di agnello alla brace, senape, funghi cardoncelli	40
Rombo cotto ai carboni, vongole, zucchine, basilico	50
Pescato del giorno, verdure del giorno (x 2)	100



D O L C I 15

Gelato della casa mantecato al momento

Torta di rose con zabaione al Marsala

Nuvola di tiramisù

Morbido alle castagne, gelato alla panna, sfoglie di meringa

Laminato al cacao, cremoso ai 2 cioccolati, yuzu, albicocca

F O R M A G G I 30

A P P E T I Z E R S

Marinated anchovies, olive oil potatoes, bagna cauda, wild fennel	24
Seared scallop, white chocolate potato cream, Herring caviar	25
Steamed squid, citron juice, black pil pil sauce, fried heads	26
Grilled cauliflower, vegetable stock, pecorino cheese, plum reduction	22
Grilled pepper carpaccio, goat cheese green sauce, fennel oil	23
Fassona tartare, hazelnuts, black truffle, quail egg	28

F I R S T C O U R S E

Homemade fettuccine pasta, rabbit ragout, ginger, chili	26
Cod Raviolo, olives, parsley and lemon pil pil, bay leaf oil	26
Spaghetti, arugula, almond cream, baby squid	30
Saffron risotto, Bagoss cheese, mushrooms	26
Potato caserecce pasta, Taranto-style mussel sauce	26
Seafood fregola pasta (x2)	64

M A I N C O U R S E

Fiorentina steak on BBQ, potatoes, seasonal vegetables (x 2)	10/hg
Grilled & stuffed young cockerel, corn, black truffle	45
Fassona chuck steak on BBQ, chimichurri, ratte potato purée	45
Lamb chop on grill, mustard, cardoncelli mushrooms	40
Charcoal-grilled turbot, clams, zucchini, basil	50
Catch of the day (x 2), vegetables of the day	100

V O R S P E I S E N

Marinierte Sardellen, Kartoffeln in Olivenöl, Bagna Cauda, wilder Fenchel	24
Angebratene Jakobsmuschel, weiße Schokoladen-Kartoffelcreme, Kaviar	25
Gedämpfter Tintenfisch, Zitronatzitrone-Saft, schwarze Pil-Pil-Sauce	26
Gegrillter Blumenkohl, Gemüsefond, Pecorino-Käse, Pflaumenreduktion	22
Carpaccio von gegrillten Paprika, grüne Ziegenkäse-Sauce, Fenchelöl	23
Fassona-Tartare, Haselnüsse, schwarzer Trüffel, Wachtelei	28

E R S T E G Ä N G E

Hausgemachte Fettuccine, Kaninchen-Ragout, Ingwer, Chili	26
Kabeljau Raviolo, Oliven, Petersilie-Zitronen-Pil-Pil, Lorbeeröl	26
Spaghetti, Rucola, Mandelcreme, Baby-Tintenfisch	30
Safran-Risotto mit Bagoss-Käse und Pilzen	26
Kartoffel-Caserecce mit Muschelsauce nach Taranto-Art	26
Fregola-Nudeln mit Meeresfrüchten (für 2)	64

H A U P T G Ä N G E

Fiorentina-Steak vom Grill, Kartoffeln, saisonales Gemüse (für 2)	10/hg
Gegrilltes gefülltes Hähnchen mit Mais und schwarzem Trüffel	45
Piemonteser Rinderschulter vom Grill, Chimichurri, Ratte-Kartoffelpüree	45
Gegrillte Lammkoteletts, Senf und Kräuterseitlinge	40
Gegrillter Steinbutt, Venusmuscheln, Zucchini und Basilikum	50
Tagesfang, Tagesgemüse (für 2)	100

D E S S E R T

15

Homemade ice cream “à la minute”

Torta di rose cake, Marsala eggnog

“Tiramisù cloud”

Cocoa sheets, 2 chocolate mousse, yuzu, apricot

Soft chestnut cake, vanilla ice cream and meringue flakes

C H E E S E P L A T E

30

D E S S E R T

15

Hausgemachtes Gelato „à la minute“

Rosen-Torte mit Marsala-Zabaione

Tiramisù-Wolke

Kakao-Blätter, 2-Schokoladen-Creme, Yuzu, Aprikose

Weicher Kastanienkuchen, Sahneeis und Baiserflocken

K Ä S E P L A T T E

30
