

## MATERIA BLU

### CARPACCIO DI SPIGOLA, CETRIOLO, RAPE E LIMONE

Carpaccio vom Wolfsbarsch, Gurke, Rüben und Zitrone  
(Carpaccio of Sea Bass, Cucumber, Turnips and Lemon)

### BOTTONCINO, GAMBERI ROSSI, BOTTARGA E STRACCIATA

Bottoncini Pasta, rote Garnelen, Bottarga und Stracciata-Käse  
(Bottoncini-Pasta, red Prawns, Bottarga and Stracciata-Cheese)

### TATAKI DI SPADA, SENAPE, FIORE DI CAPPERI E FONDO DI RADICI

Schwertfisch-Tataki, Senf, Kapernblüte  
(Swordfish Tataki, Mustard, Caper Flowers)

### MACEDONIA, YOGURT E YUZU

Obstsalat, Joghurt und Yuzu  
(Fruit Salad, Yoghurt and Yuzu)

64€

## MATERIA WILD

### BRESAOLA DI MANZO HOMADE, CHIPS DI TAPIOCA, TONNATA

hausgemachte Rinderbresaola, Tapioka-Chips, Tonnata  
(homemade Beef Bresaola, Tapioca Chips, Tonnata)

### RAVIOLO DI STRACOTTO

Ravioli mit gekochtem Kalb  
(Veal Stew Ravioli)

### AGNELLO ALLE ERBE, CIPOLLA BBQ, MAIS E LAMBRUSCO

Kräuter-Lammfleisch , gegrillte Zwiebel, Mais und Lambrusco  
(Lamb with herbs, BBQ Onion, Corn and Lambrusco)

### TIRAMISÙ SBAGLIATO

57€

## MATERIA GREEN

### RAPE, RICOTTA, SENAPE E CAVOLI

Rüben, Ricotta, Senf und Kohl  
(Turnips, Ricotta, Mustard and Cabbages)

### CACIO, PORRO E PEPE

Pecorino Romano und Parmigiano-Käse, Lauch und Pfeffer  
(Pecorino Romano and Parmigiano Cheese, Leek and Pepper)

### MELANZANA, DATTERINI, MOZZARELLA AFFUMICATA

Aubergine, Datteln, geräucherter Mozzarella  
(Aubergine, Dates, smoked Mozzarella)

### CIOCCOLATO, NOCCIOLA E LAMPONE

Schokolade, Haselnuss und Himbeere  
(Chocolate, Hazelnut and Raspberry)

52€

*Weinbegleitung* 45€

### "PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 90€

### "RICOMINCIO DA TRE"

(Vorspeise Wild, Pasta Wild, Dessert Wild) 3 Gänge 42€

Gedeck 4,00€