

MATERIA BLU

RICCIOLA IN CEVICHE, SEDANO E ARANCIA CANDITA

Bernsteinmakrele In Ceviche, Staudensellerie und kandierter Orange
Amberjack In Ceviche, Celery and candied Orange

RAVIOLO DI BURRATA ALL'IMPEPATA DI COZZE

Burrata-Ravioli mit Muscheln, Pfeffer und Tomaten
Burrata Ravioli with Mussel, Tomatoes, Pepper

SEPPIA, PIENNOLO, N'DUJA E CIPOLLOTTO

Calamari, Piennolo Tomaten, N'duja und Frühlingszwiebeln
Calamari, Piennolo Tomatoes, N'duja and Spring Onion

TORTA DI LIMONE, LAMPONI E FICHI D'INDIA

Zitronen Torte, Himbeere und Kaktusfeige
Lemon's Cake, raspberry and prickly Pear

64€

MATERIA WILD

CUORE, SENAPE, RIBES E RAPE

Kalbs-Herz, Senf, Johannisbeeren und Rüben
Veal Heart, Mustard, Currants and Turnips

TORTELLLO AL RAGÙ DI AGNELLO, ZUCCA, PECORINO E LIMONE

Tortello mit Lammragout, Kürbis, Schafskäse und Zitrone
Tortello with Lamb Ragout, Pumpkin, Pecorino Cheese and Lemon

FILETTO, FINFERLI E CAVOLI

Filetsteak, Eierschwammerl, Knollensellerie und Haselnüsse
Fillet Steak, Chanterelles and Cabbages

BOMBETTA ALLA NOCCIOLA E ZABAIONE ALL'AMARETTO

Haselnuss-Bombetta und Amaretto-Zabaglione
Hazelnut Bombetta and Amaretto Zabaglione

57€

MATERIA GREEN

ZUCCHINA, CAPRINO, MENTA E PINOLI

Zucchini, Ziegenkäse, Minze und Pinienkerne
Courgette, Goat Cheese, Mint and Pine Nuts

SPAGHETTO DI MELANZANA AFFUMICATA, PISTACCHIO E STRACCIATELLA

Spaghetti mit geräucherter Aubergine, Pistazien und Stracciatella-Käse
smoked Aubergine, Pistachio and Stracciatella Spaghetti

CAVOLFIORE, SENAPE E AJOLI

Blumenkohl, Senf und Ajoli-Sauce
Cauliflower, Mustard and Ajoli

CIOCCOLATO, BANANA E ANICE

Schokolade, Banane und Anis
Chocolate, Banana and Aniseed

52€

Weinbegleitung 45€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 90€

"RICOMINCIO DA TRE"

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

Gedeck 4,00€