

MATERIA BLU

BRANZINO DRY-AGE, FINOCCHI, AGRUMI E GIARDINIERA

Dry-Aged-Wolfsbarsch, Fenchel, Zitrusfrüchte und Gemüse-Giardiniera
dry-aged sea bass, fennel, citrus fruits and giardiniera

LINGUINE, GAMBERO ROSSO, CAPPERI E LIMONE

Linguine, rote Garnele, Kapern und Zitrone
linguine, red prawn, capers and lemon

OMBRINA, SCAROLA, OLIVE E CAPPERI

Schattenfish, Endivie, Oliven und Kapern
ombrine, endive, olives and capers

NAMELAKA, YOGURT E LAMPONE

Namelaka, Joghurt und Himbeere
namelaka, yoghurt and raspberry

64€

MATERIA WILD

CARPACCIO DI FASSONA, TUORLO, MARINATO PUNTARELLE E GREMOLADA DI RUCOLA

Carpaccio vom Fassona-Rind, Eigelb, marinierte Puntarelle und Rucola-Gremolada
fassona carpaccio, egg yolk, marinated puntarelle and rocket gremolada

PAPPARDELLE DI CERVO, ALLORO E GINEPRO

Pappardelle vom Reh, Lorbeer und Wacholder
venison pappardelle, bay leaf and juniper

CONTROFILETTO, CARCIOFI ALLA GIUDIA, POLENTA E TALEGGIO

Lendenbraten, Artischocken „alla Giudia“, Polenta und Taleggio-Käse
sirloin, artichokes „alla giudia“, polenta and taleggio cheese

PANETTONE, NOCCIOLA, ZABAIONE E MARSALA

Panettone-Eis, Haselnuss, Zabaglione Und Marsala
panettone ice cream, hazelnut, zabaglione and marsala

57€

MATERIA GREEN

VARIAZIONE DI ZUCCA

Kürbis-Variation

pumpkin variation

CACIO, PEPE E PORRI

Cacio, Paprika und Lauch

cacio, pepper and leeks

SEDANO RAPA, SENAPE, NOCCIOLA E TOPINAMBUR

Knollensellerie, Senf, Haselnuss und Topinambur

celeriac, mustard, hazelnut and jerusalem artichoke

PISTACCHIO

Oh my God il Pistacchio!

52€

Weinbegleitung 45€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 90€

"RICOMINCIO DA TRE"

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

Gedeck 4,20€