

*Die Desserts auf diesen Menüs wurden in Zusammenarbeit mit **Gusto Naturalmente Gelato**
und dank der geschickten Hände von **Mauro Porta** hergestellt!*

MATERIA BLU

SALMONE DRY-AGE IN FOGLIE DI RAPE, CETRIOLI, ANETO E PUNTARELLE

Dry-Aged-Lachs in Rübenblättern, Gurke, Dill und Puntarelle
Dry-aged salmon in turnip leaves, cucumber, dill and puntarelle

CHITARRA, CANNELLINI, COZZE E POLVERE DI MARE

Chitarra Pasta, Cannellini-Bohnen, Muscheln und Meerespulver
Chitarra Pasta, cannellini beans, mussels and sea powder

BRANZINO, POLENTA, CARCIOFI E MENTA

Wolfsbarsch, Polenta, Artischocken und Minze
Sea bass, polenta, artichokes and mint

DELIZIA AL LIMONCELLO

Limoncellokuchen
Limoncello Cake

68€

*Die Desserts auf diesen Menüs wurden in Zusammenarbeit mit **Gusto Naturalmente Gelato**
und dank der geschickten Hände von **Mauro Porta** hergestellt!*

MATERIA WILD

FEGATO VENEZIANO, RADICCHIO TARDIVO, CIPOLLA CARAMELLATA

Venezianische Leber, Radicchio Tardivo, karamellisierte Zwiebel

Venetian liver, radicchio Tardivo, caramelised onion

TORTELLI CON CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO, LENTICCHIE E LAMBRUSCO

Tortello mit Nacken vom Schwarzen Schwein, Linsen und Lambrusco

Tortello with neck of black pig, lentils and Lambrusco

GUANCIA DI VITELLONE LACCATA, PATATE, VERZA E TOPINANBUR

Lackierte Kalbsbacke, Kartoffeln, Kraut und Topinanbur

Lacquered veal cheek, potatoes, cabbage and Jerusalem artichoke

BIGNÉ, CIOCCOLATO E NOCCIOLINE

Beignets, Schokolade und Nüsse

Beignets, chocolate and nuts

60€

Die Desserts auf diesen Menüs wurden in Zusammenarbeit mit **Gusto Naturalmente Gelato**
und dank der geschickten Hände von **Mauro Porta** hergestellt!

MATERIA GREEN

CARCIOFO, UOVOE TOPINANBUR

Artischocke, Ei und Topinanbur
Artichoke, egg and Jerusalem artichoke

RAVIOLI DI RIBOLLITA, PUZZONE E CONSUMÈ DI SEDANO

Ribollita-Ravioli, Puzzone-Käse und Sellerieconsommé
Ribollita ravioli, puzzone cheese and celery consommé

BROCCOLO AFFUMICATO, BAGNACAUDA E SENAPE

Geräucherter Brokkoli, Bagnacauda-Sauce und Senf
Smoked broccoli, bagnacauda sauce and mustard

ZUCCA BRÛLÉE, NOCCIOLA, ZENZERO E CACAO

Kürbis-Brûlée, Haselnuss, Ingwer und Kakao
Pumpkin brûlée, hazelnut, ginger and cocoa

56€

Weinbegleitung 45€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 95€

"RICOMINCIO DA TRE"

(Vorspeise Wild, Pasta Wild, Dessert Wild) 3 Gänge 45€

Gedeck 4,20€

Brot 3,50