

ACQUA

DENTICE DRY AGE, BOTTARGA AFFUMICATA, OLIO ALLE ERBE

Dry-Age Zahnbrasse, geräucherte Bottarga, Kräuteröl
dry age snapper, smoked bottarga, herb oil

CHITARRA DI RAPE ROSSE, BURRO, ALICI, GAMBERI E LIMONE

Rote-Bete-Chitarra, Butter, Anchovis, Garnelen und Zitrone
red beetroot Chitarra, butter, anchovies, prawns and lemon

MERLUZZO, CECI, PIL PIL E PAPRIKA

Kabeljau, Kichererbsen, Pil Pil und Paprika
cod, chickpeas, pil pil and paprika

ZUCCA, MANGO E ARANCIA ROSSA

Kürbis, Mango und Blutorange
pumpkin, mango and blood orange

68€

FUOCO

CARPIONE DI MANZO, ZABAIONE SALATO, SENAPE E SPEZIE

Carpione vom Rind, pikanter Eierlikör, Senf und Gewürze
beef carpione, savoury eggnog, mustard and spices

TORTELLO DI CAPOCOLLO, GLASSA D'ORZO E PROSCIUTTO

Capocollo Tortello, Gerstenglasur und Schinken
capocollo tortello, barley glaze and ham

SPALLA DI AGNELLO E CARCIOFI ALLA CACCIATORA

Lammschulter und Artischocken „alla Cacciatora“
shoulder of lamb and artichokes „alla cacciatora“

CANNELLÈS, ZABAIONE E CAFFÈ

Cannellès, Zabaglione und Kaffee
cannellès, zabaglione and coffee

60€

TERRA

CARCIOFO RIPIENO E IL SUO BRODO AFFUMICATO

Geräucherte gefüllte Artischocke und deren Brühe
smoked stuffed artichoke and its broth

TAGLIOLINO ALLO ZAFFEARANO, RICOTTA SALATA E CENERE

Tagliolini mit Safran, gesalzenem Ricotta und Asche
tagliolini with saffron, salted ricotta and ash

VERZA ARROSTO, PEPERONCINO E BLU DEL MONCENISO

Gerösteter Wirsing, Chili und Blu del Moncenisio-Käse
roasted savoy cabbage, Chili and Blu del Moncenisio cheese

PERATATIN E ALLORO

Birne TarteTatin und Lorbeer
Pear TarteTatin and bay leaf

56€

Italianische Käsevariation 15€

Weinbegleitung 45€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 95€

"RICOMINCIO DA TRE"

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

Gedeck 4,20€

Brot 3,50