

ACQUA

RICCIOLA, KOMBUCHA DI FINOCCHI E OLIVE

Bernsteinmakrele, Fenchel-Kombucha und Oliven
Amberjack, fennel kombucha and olives

SPAGHETTO, GAMBERI, STRACCIATELLA E CAPPERI

Spaghetti, Garnelen, Stracciatella-Käse und Kapern
Spaghetti, prawns, stracciatella cheese and capers

MERLUZZO, AGRETTI E BOTTARGA AFFUMICATA

Kabeljau, Agretti und geräucherte Bottarga
Cod, agretti and smoked bottarga

PISTACCHIO E BORGHETTI

Pistazien und Borghetti Kaffee
Pistachio and Borghetti Coffee

68€

FUOCO

LINGUA ARROSTO GLASSATA, SENAPE E FAGIOLINI

Glasierte Zunge, Senf und grüne Bohnen
Glazed tongue, mustard and green beans

AGNOLOTTI PIEMONTESI, SALSICCIA, VERZA E ZAFFERANO

Piemontesische Agnolotti, Salsiccia, Wirsing und Safran
Piemontese Agnolotti, salsiccia, savoy cabbage and saffron

FARAONA PORCHETTATA, PEPERONI, CIPOLLE BORETTANE

Gebratenes Perlhuhn, Paprika, Borettane Zwiebeln
Roast guinea fowl, peppers, Borettane onions

PANE, CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Schokoladebrot und Haselnuss
Chocolate bread and hazelnut

60€

TERRA

PORRO ARROSTO E TEMPURA

Gebratener Lauch und Tempura
Roasted leek and tempura

RAVIOLI DI BARBABIETOLA ALLA VIGNAROLA

Rote-Bete-Ravioli mit Vignarola
Beetroot ravioli with Vignarola

CAVOLFIORE AFFUMUCATO, AGLIO ORSINO E NOCCIOLINE

Geräucherter Karfiol, Bärlauch und Nüsse
Smoked cauliflower, wild garlic and nuts

FRAGOLA, JOGURT E MANDORLE

Erdbeere, Joghurt und Mandeln
Strawberry, yogurt and almonds

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€