

## ACQUA

### CAPELANTE DRY AGED, CAVOLO RAPA, ANETO E LEMONGRASS

Dry-Aged Jakobsmuscheln, Kohlrabi, Dill und Zitronengras  
Dry-aged scallops, kohlrabi, dill and lemongrass

### LINGUINE MANCINI, ZUCCHINE, VONGOLE E MENTA

Linguine Mancini, Zucchini, Venusmuscheln und Minze  
Linguine Mancini, courgette, clams and mint

### BRANZINO, PORRO E ALICI

Wolfsbarsch, Lauch und Sardellen  
Sea bass, leek and anchovies

### LAMPONI, COCCO E CIOCCOLATO

Himbeeren, Kokosnuss und Schokolade  
Raspberries, coconut and chocolate

68€

## FUOCO

### LINGUA, PESTO D'AGLIO ORSINO E GIARDINIERA

Zunge, Pesto mit Bärlauch und Giardiniera  
tongue, wild garlic pesto and giardiniera

### RAVIOLI DEL PLIN ALLA BOSCAIOLA

"Ravioli Del Plin" mit Boscaiola Sauce  
"Ravioli Del Plin" with Boscaiola sauce

### FILETTO DI MANZO, CARCIOFI E RAPE AL PEPE VERDE

Rindsfilet, Artischocken, Rüben mit grünem Pfeffer  
Beef fillet, artichokes, turnips with green pepper

### NOCCIOLA, MANDORLE E CAFFÈ

Haselnuss, Mandeln und Kaffee  
Hazelnut, almonds and Coffee

60€

## TERRA

**ASPARAGI, PARMIGIANO, FUNGHI E TUORLO AFFUMICATO**  
Spargel, Parmesan, Champignons und geräuchertes Eigelb  
Asparagus, parmesan cheese, mushrooms and roasted egg yolk

**RAVIOLI DI BARBABIETOLA ALLA VIGNAROLA**  
Rote-Bete-Ravioli mit Vignarola  
Beetroot ravioli with Vignarola

**SEDANO RAPA, SENAPE, NOCCIOLE E SESAMO**  
Knollensellerie, Senf, Haselnüsse und Sesam  
Celeriac, mustard, hazelnuts and sesame

**YOGURT, RABARBARO E PASSION FRUIT**  
Joghurt, Rhabarber und Passionsfrucht  
Yoghurt, rhubarb and passion fruit

56€

*Italianische Käsevariation 15€*

*Weinbegleitung 45€*  
*hausgemachtes Juice Pairing 30 €*

**"PERCORSO MATERIA"**

6 Gänge 95€

**"RICOMINCIO DA TRE"**

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

Gedeck 4,20€

Brot 3,50€