

ACQUA

SGOMBRO MARINATO, SICHUAN, CAVOLO RAPA E LIMONE

Marinierte Makrele, Sichuan-Pfeffer, Kohlrabi und Zitrone

Marinated mackerel, Sichuan-pepper, kohlrabi and lemon

BOTTONCINO, BURRATA, GAMBERI E RAFANO

Burrata-Bottoncino, Garnelen und Kren

Burrata bottoncino, prawns and horseradish

BRANZINA ROMANESCA

Romanischer Wolfsbarsch

Romanesque sea bass

JOGURT, VANIGLIA, MANGO E PASSION FRUIT

Joghurt, Vanille, Mango und Passionsfrucht

Yogurt, vanilla, mango and passion fruit

68€

FUOCO

ROASRBEEF DI FASSONA TONNATO, CENERE DI PORRO E CAPPERI COCUNCI

Fassona Roastbeef, Thunfisch, Lauchasche und Cocunci-Kapern
fassona roastbeef, tuna, leek ashes and Cocunci capers

TORTELLI ALLA CARBONARA, GUANCIALE NORCINO E PECORINO PINNA

Tortello Carbonara, Guanciale Norcino und Pecorino Pinna
Tortello carbonara, guanciale Norcino and pecorino Pinna

AGNELLO IN CROSTA D'ERBE, CARCIOFI, MENTA E BARBABIETOLA

Lammfleisch in Kräuterkruste, Artischocken, Minze und rote Bete
Lamb in herb crust, artichokes, mint and beetroot

BAVARESE AL CARMELLO, NOCCIOLINE E YOGURT

Karamell-Bayerische Creme, Erdnüsse und Joghurt
Caramel bavaroise, peanuts and yoghurt

60€

TERRA

MOSAICO DI ASPARAGI, TUORLO AFFUMICATO, SPUMA DI PARMIGIANO E LIMONE

Spargelmosaik, geräuchertes Eigelb, Parmesanmousse und Zitrone
Asparagus mosaic, smoked yolk, parmesan mousse and lemon

CACI E PEPI

Spaghetti, Käse und Pfeffer
Spaghetti, cheese and pepper

"MELANSTAKE" AGRETTO DI PEPERONI, MAJORANA E PROVOLA AFFUMICATA

Melanzani-Steak, Paprika-Agretto, Majoran und geräucherter Provola-Käse
Melanzani Steak, agretto of peppers, majoram and smoked provola cheese

CIOCCOLATO, NOCCIOLA E LAMPONI

Schokolade, Haselnuss und Himbeeren
Chocolate, hazelnut and raspberries

56€

Italianische Käsevariation 15€

Weinbegleitung 45€
hausgemachtes Juice Paring 30 €

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 95€

"RICOMINCIO DA TRE"

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

Gedeck 4,20€

Brot 3,50€