

ACQUA

TARTARE DI TONNO, GATZPACHO VERDE E ANGURIA CONFIT

Thunfischtartar, grüner Gazpacho und konfierte Wassermelone

Tuna tartare, green gazpacho and confit watermelon

BOTTONCINO DI BURRATA, GAMBERI ROSSI, PISTACCHIO E LIMONE

Burrata-Bottoncino, rote Garnelen, Pistazie und Zitrone

Burrata Bottoncino, red prawns, pistachio and lemon

CANNOLO DI BRANZINO, ZUCCHINE E OSTRICA

Cannoli mit Wolfsbarsch, Zucchini und Austern

Sea bass cannoli, courgette and oysters

NAMELAKA, CARMELLO, YUZU E NOCCIOLINE

Namelaka, Karamell, Yuzu und Erdnüsse

Namelaka, caramel, yuzu and peanuts

68€

FUOCO

BRUSCHETTA DI ROAST BEEF DI FASSONA BBQ, KREN E SENAPE

Bruschetta mit Bbq Fassona Roast Beef, Kren und Senf
Bruschetta with bbq fassona roast beef, horseradish and mustard

PACCHERO D'AGNELLO

Lamm-Pacchero
Lamb Pacchero

FILETTO ALLA BRACE AFFUMICATO ALLE ERBE, MAIS, FRIGITELLI E PARMIGIANO

Gegrilltes Filet mit Kräutern geräuchert, Mais, Frigitelli Parika
und Parmesankäse
Grilled fillet smoked with herbs , corn, frigitelli and parmesan cheese

NOCCIOLA E CAFFÉ

Haselnuss und Kaffee
Hazelnut and coffee

60€

TERRA

CAPRESE DI PEPERONI E BUFALA AFFUMICATA

Caprese mit Paprika und geräuchertem Büffel-Mozzarella
Caprese with peppers and smoked buffalo

RAVIOLO ALLA NORMA, RICOTTA SALATA, PESTO BASILICO E PINOLI
„Norma-Ravioli“, gesalzener Ricotta-Käse, Basilikum-Pesto und Pinienkerne
„Raviolo alla Norma“, salted ricotta, basil pesto and pine nuts

“LATTUGA CESAR“, MISO, CIPOLLE SOFFIATE, MANDORLE E QUINOA
"Caesar-Blattsalat“, Miso, Gepuffte Zwiebeln, Mandeln und Quinoa
"Caesar lettuce“, miso, puffed onions, almonds and quinoa

LIMONE

Zitrone
Lemon

56€

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€