

ACQUA

SEPPIA, MELA ANNURCA, TIMO E LIMONE

Tintenfisch, Annurca-Apfel, Thymian und Zitrone
Cuttlefish, Annurca apple, thyme and lemon

SPAGHETTO ALLA CREMA DI SCAMPI E ZAFFERANO

Spaghetti mit Scampi-Creme und Safran
Spaghetti with scampi cream and saffron

DENTICE, FAGIOLI, CIPOLLOTTO ARROSTO E LIMONE

Schnapper, Bohnen, geröstete Frühlingszwiebeln und Zitrone
Snapper, beans, roasted spring onion and lemon

YOGURT, SISCHUAN, PASSION FRUIT

Joghurt, Sischuan, Passionsfrucht
Yoghurt, sischuan, passion fruit

73€

FUOCO

LINGUA BBQ, MISTICANZA E PINOLI

Gegrillte Zunge, Misticanza und Pinienkerne

Bbq tongue, misticanza and pine nuts

TORTELLI DI STRACOTTO E PARMIGIANO

Tortelli mit geschmortem Rindfleisch und Parmigiano

Tortelli with braised beef and Parmigiano cheese

FARAONA IN PORCHETTA, SEDANO RAPA, GRANTURCO E DRAGONCELLO

Perlhuhn in Porchetta, Knollensellerie, Mais und Estragon

Guinea fowl in porchetta, celeriac, corn and tarragon

BIGNÈ AL TIRAMISÙ

Tiramisu Bignè

65€

TERRA

CAROTA, RICOTTA, ZENZERO E SENAPE

Karotte, Ricotta, Ingwer und Senf
Carrot, ricotta, ginger and mustard

RAVIOLI DI CECI, ROSMARINO E PECORINO

Ravioli aus Kichererbsen, Rosmarin und Pecorino
Chickpea ravioli, rosemary and pecorino

SOTTOBOSCO: PORCINO, VERZA E PATATE NOVELLE

Sottobosco: Steinpilze, Wirsing und Heurige
Sottobosco: Porcini mushrooms, savoy cabbage and new potatoes

RICOTTA DI BUFALA, FICHI E MANDORLE SABLÈ

Büffel-Ricotta, Feigen und Sablè-Mandeln
Buffalo ricotta, figs and sablè almonds

60€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 98€

"RICOMINCIO DA TRE"

(Vorspeise Fuoco, Pasta Fuoco, Dessert Fuoco) 3 Gänge 48€

Gedeck 4,80€

Brot 3,50€