

ACQUA

ORATA DRY-AGE, RAPA ROSSA, SEDANO E BOTTARGA

Dry-aged Seebrasse, rote Rüben, Sellerie und Bottarga

Dry-aged sea bream, red turnip, celery and Bottarga

SPAGHETTO NERO, COZZE, STRACCIATELLA E SICHUAN

Schwarze Spaghetti, Muscheln, Stracciatella-Käse und Sichuan

Black spaghetti, mussels, Stracciatella cheese and Sichuan

BRANZINO, FINOCCHI, MENTA E BERGAMOTTO

Wolfsbarsch, Fenchel, Minze und Bergamotte

Sea bass, fennel, mint and bergamot

TORTA PARADISO, MASCARPONE, MANGO E YUZU

Paradiso-Kuchen, Mascarpone, Mango und Yuzu

Paradiso cake, mascarpone, mango and yuzu

73€

FUOCO

CARPACCIO DI FASSONA, CAVOLO RICCIO, SPUMA TONNATA, BOTTARGA D'UOVO AFFUMICATO

Fassona-Rind Carpaccio, Grünkohl, Thunfisch-Schaum, geräucherter Ei-Bottarga
Fassona-beef carpaccio, kale, tuna mousse, smoked egg-Bottarga

CULURGIONES DI AGNELLO, CARCIOFI E SALSA SABA

Lamm-Culurgiones (gefüllte Pasta), Artischocken und Saba-Sauce
Lamb Culurgiones (stuffed pasta), artichokes and Saba sauce

ANATRA LACCATA, PORRO, CIPOLLA CAMELLATA MISO E KUMQUAT

Lackierte Ente, Lauch, karamellisierte Miso-Zwiebel und Kumquat
Lacquered duck, leek, miso caramelised onion and kumquat

CIOCCOLATO, MANDORLA E ZABAIONE

Schokolade, Mandeln und Zabaglione
Chocolate, almond and Zabaglione

65€

TERRA

RIBOLLITA TOSCANA E UOVO AL TARTUFO

Toskanische Ribollita und Trüffel-Ei

Tuscan Ribollita and truffle egg

RAVIOLI, RADICCHIO, PINOLI E BLU DEL MONCENISO

Ravioli, Radicchio, Pinienkerne und Blu del Moncenisio-Käse

Ravioli, radicchio, pine nuts and Blu del Moncenisio Cheese

ZUCCA AFFUMICATA, AIOLI E MADORLE E CHIMICURRI

Geräucherter Kürbis, Aioli, Mandeln und Chemicurri Sauce

Smoked pumpkin, aioli and almonds and Chemicurri Sauce

CANNOLO DI RICOTTA DI BUFALA, KAKI E CAFFÈ

Cannolo mit Büffel-Ricotta-Käse, Kaki und Kaffee

Cannolo with buffalo ricotta, kaki and coffee

60€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 98€

"RICOMINCIO DA TRE"

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

Gedeck 4,80€

Brot 3,50€