

ACQUA

SGOMBRO, RAPE, LATTICELLO E SICHUAN

Makrele, Rüben, Buttermilch und Sichuan Pfeffer

Mackerel, turnips, buttermilk and Sichuan

SPAGHETTO AL GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA, CAPPERI E BOTTARGA

Spaghetti mit roten Garnelen, Stracciatella-Käse, Kapern und Bottarga

Spaghetti with red prawns, Stracciatella-cheese, capers and Bottarga

OMBRINA ALL'ACQUA PAZZA

Ombrina "All'acqua Pazza" (Öl, Knoblauch und Tomate)

Ombrina "All'acqua Pazza" (oil, garlic and tomato)

AGRUMI

Orange, Zitrone und Bergamotte

Orange, lemon and bergamot

73€

MATERIA
cucina essenziale

FUOCO

CARPACCIO DI FASSONA, PUNTARELLE E TONNATA

Fassona Rind Carpaccio, Puntarelle und Tonnata

Fassona beef carpaccio, Puntarelle and Tonnata

BARCHETTA DI CODA ALLA VACCINARA

Ochsenschwanz "Alla Vaccinara"

Oxtail "Alla Vaccinara"

GUANCIA DI MANZO, VINBRULÈ, PATATE ROSSE E TOPINAMBOUR

Rinderbacke, Glühwein, rote Kartoffeln und Topinambur

Beef Cheek, mulled wine, red potatoes and Jerusalem Artichokes

NOCCIOLA, CIOCCOLATO E FIORDILATTE

Haselnuss, Schokolade und Fiordilatte

Hazelnut, chocolate and Fiordilatte

65€

MATERIA
cucina essenziale

TERRA

CIPOLLA FONDENTE RIPIENA, MISO, PORRO E CAFFÈ
Gefüllte Zwiebel, Miso, Lauch und Kaffee
Stuffed Onion, miso, leek and coffee

RAVIOLI DI RAPA ROSSA, ZUCCA, GORGONZOLA E MOSTO COTTO
Ravioli mit roten Rüben, Kürbis, Gorgonzola und gekochtem Most
Ravioli with red turnip, pumpkin, Gorgonzola and cooked must

SEDANO RAPA, MISO, NOCCIOLA E SENAPE
Knollensellerie, Miso, Haselnuss und Senf
Celeriac, miso, hazelnut and mustard

BAVARESE DI PISTACCHIO, MANGO E CIOCCOLATO BIANCO
Bayerische Creme mit Pistazien, Mango und weißer Schokolade
Pistachio, mango and white chocolate Bavaroise

60€

“PERCORSO MATERIA”

6 Gänge 98€

“RICOMINCIO DA TRE”

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

Gedeck 4,80€

Brot 3,50€

MATERIA
cucina essenziale