

ACQUA

MOLLUSCHI IN SAUTÈ, ANETO E LIMONE

Muscheln in Sauté, Dill und Zitrone

Mussels in sauté, dill and lemon

LINGUINA PIL-PIL DI BACCALA CAPPERI E LIME

Linguine Pil-Pil vom Kabeljau, Kapern und Limette

Linguine Pil-Pil of codfish, kapers and lime

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E PAK-CHOI

Wolfsbarsch in Kartoffelkruste und Pak-Choi

Sea bass in potato crust and pak-choi

YOGURT, CEREALI, MANGO E ROSMARINO

Joghurt, Cerealien, Mango und Rosmarin

Yoghurt, cereals, mango and rosemary

73€

MATERIA
cucina essenziale

FUOCO

FEGATO SCOTTATO BRIOCHE ALLA VENEZIANA, RADICCHIO E MELOGRANO

Gebrautes Leberbröche venezianische Art, Radicchio und Granatapfel
Seared liver Venetian-style brioche, radicchio and pomegranate

RAVIOLO D'OSSOBUCO ALLA MILANESE E MOSTO COTTO

Ossobuco Raviolo Mailänder Art und gekochter Most
Ossobuco raviolo Milanese style and cooked must

AGNELLO IN CROSTA D'ERBE, CARCIOFI E SALSA VERDE

Lammfleisch in Kräuterkruste, Artischocken und Salsa Verde
Lamb in herb crust, artichokes and salsa verde

NOCCIOLA, MANDARINO E CAFFÈ

Haselnuss, Mandarine und Kaffee
Hazelnut, mandarin and coffee

65€

MATERIA
cucina essenziale

TERRA

CARCIOFO GIUDIACO ROMANESCO, TUORLO AFFUMICATO E TOP- INAMBOUR

Artischocken-Giudiaco-Romanesco, geräuchertes Eigelb und Topinambur
Artichoke Giudiaco Romanesco, smoked egg yolk and topinambour

RAVIOLI DI SEDANO RAPA E RIBOLLITA

Knollensellerie-Ravioli und toskanische Ribollita
Celeriac ravioli and Tuscan ribollita

PATATA DOLCE ALLA BRACE, AIOLI E UNAGHI SALSA

Gegrillte Süsskartoffel, Aioli und Unaghi Sauce
Grilled sweet potato, Aioli and Unaghi sauce

TERRINA DI MELE, ANICE E ZABAIONE AL MARSALA

Apfelterrinen, Anis und Marsala-Zabaglione
Apple terrine, aniseed and Marsala zabaglione

60€

“PERCORSO MATERIA”

6 Gänge 98€

“RICOMINCIO DA TRE”

(Vorspeise Fuoco, Pasta Fuoco, Dessert Fuoco) 3 Gänge 49€

Gedeck 4,80€

Brot 3,50€

MATERIA
cucina essenziale