

ACQUA

OMBRINA, GATZPACHO VERDE, PONZU E FICHI

Ombrina, grünes Gazpacho, Ponzu und Feigen

Ombrina-Fish, green Gazpacho, Ponzu and Figs

VENTAGLIO DI ZUCCHINE, GAMBERI E MENTA

Zucchini-Fächer, Garnelen und Minze

Zucchini Fan, Prawns and Mint

PESCE SPADA, CAPONATA, AGRUMI E COLATURA DI ALICI

Schwertfisch, Caponata, Zitrusfrüchte und Anchovi-Sauce

Swordfish, Caponata, Citrus Fruits and Anchovy Sauce

LIMONE, SEDANO E CETRIOLO

Zitrone, Sellerie und Gurke

Lemon, Celery and Cucumber

75€

MATERIA
cucina essenziale

FUOCO

GIRELLO TONNATO, TONNO, CAPPERI E LIMONE CANDITO

Girello Tonnato, Thunfisch, Kapern und kandierte Zitrone

Girello with Tuna Sauce, Tuna, Capers and candied Lemon

TORTELLI ALLA BOSCAIOLA

Boscaiola-Tortello

OSSOBUCO, MIDOLLO, ZAFFERANO E GREMOLADA

Ossobuco, Mark, Safran und Gremolada

Osso Buco, Marrow, Saffron and Gremolada

CUCCIOLONE

Biscotto mit Kakao- und Vanilleeis

Biscuit with Cocoa and Vanilla Ice Cream

68€

MATERIA
cucina essenziale

TERRA

PORRO, PECORINO E MELOGRANO

Lauch, Pecorino und Granatapfel

Leek, Pecorino and Pomegranate

TAGLIOLINI ALLA NERANO

Tagliolini nach Nerano Art (Zucchini, Basilikum und Cacio Cavallo)

Tagliolini Alla Merano (Courgettes, Basil and Cacio Cavallo)

MELANZANA UNAGI, BUFALA AFFUMICATA E PISTACCHIO

Unagi-Aubergine, geräucherter Bufala Mozzarella und Pistazien

Unaki Aubergine, smoked Bufala Mozzarella and Pistachio

COCCO, MADORLA E BORGHETTI

Kokosnuss, Mandeln und Borghetti-Kaffee

Coconut, Almond and Borghetti Coffee

63€

“PERCORSO MATERIA”

6 Gänge **105€**

“DAMMI IL CINQUE”

5 Gänge **85€**

“RICOMINCIO DA TRE”

(Vorspeise Fuoco, Pasta Fuoco, Dessert Fuoco)

3 Gänge **50€**

Gedeck **5,00€**

Brot **3,80€**

MATERIA
cucina essenziale