

APPETIZERS VORSPEISEN

Scallop and pork cheek in Kataifi pastry, passion fruit and smoked shallot
"Guanciaie" im Kataifi mantel, passionsfrucht und geraucherte schalotten
- 13€ -

Head and tail of red shrimp
Kopf und Schwanz von der roten Garnele
- 15€ -

Hay sea bass, goat cheese, wild herbs and berries
Wolfsbarsch im heu, "Caprino", wiesenkrauter und wildbeeren
-13€ -

Piedmont Fassona tartare, porcini mushroom cream and artichokes
"Battuta di fassona piemontese", Steinpilzmayonaise mit artischocken
- 13€ -

Rabbit fillet, celeriac, hazelnuts, piquillo peppers
Kaninchenfilet, Selleriewurzel, Haselnüsse und Piquillo Paprika
- 13€ -

Free range egg, puzzone di Moena fondue, leek, potatoes and black truffle flan
Pochiertes Ei, Fonduta von "Puzzone di Moena", Lauchtortchen, Kartoffel und
Schwarzer Truffel
- 12€ -

*The raw material marked with
asteric is purchased frozen

FIRST DISHES ERSTE GÄNGE

Gragnano Linguine with baby squids, rye and wild fennel bread sauce

Linguine aus Gragnano, baby tintenfische, Roggenbrotsauce und
Wilder Fennel

- 13€ -

Paccheri with tuna belly and its own bottarga

Paccheri, Bauchfleisch vom Thunfisch und dessen "Bottarga"

-14€ -

"Fidelini" pasta, scampi and Lampredotto soup

Scampis Üppchen, "Fidelini" Nudeln und "Lampredotto"

-13€ -

Tortelli stuffed with beef cheek, spicy pumpkin, pomegranate
and yogurt

Mit Rindsbackchen gefüllte Tortelli, Gewürzkürbis, Granatapfel
und Joghurt

-15€-

Carob flour tagliatelle, boar and wild blueberries

Tagliatelle aus Johannisbrotmehl, Wildschwein und wilden Heidelbeeren

-13€-

Porto Risotto with red onion, goat blue cheese and crispy puccia

Portweirisotto, rote Zwiebel, Ziegenblauschimmelkäse und Schüttelbrot

-13€-

*The raw material marked with
asteric is purchased frozen

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

*Grilled octopus, avocado cream, tangerine and soy-marinated cauliflower

*Gegrillter Tintenfisch, Avocadocreme, Mandarine und Blumenkohl
mariniert mit Soja

-19€-

Monkfish, nduja, poplar mushrooms and parsley

Seeteufel, Nduja, "pioppini" Pilze und Petersilie

-19€-

Turbot, leek, chestnuts and spicy bread

Steinbutt, Lauch, Kastanien und Pain d'épices

-19€-

Hiberian baby pork, Jerusalem artichoke and figs

Iberisches Ferkel, Topinambur und Feigen

-19€-

Braised veal and creamy rice

Ossobuco und gebratener Reis

-19€-

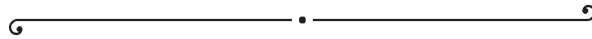
Welsh lamb, turnip, parsnip, black salsify and curry

Waliser Lamm, Pastinake, Schwarzwurzel und Curry

-19€-

*The raw material marked with
asteric is purchased frozen

PIZZE



Pizza with fassona beef tartare, puzzone di moena fondue and
black truffle

**Pizza "Battuta di manzo piemontese, Fonduta vom "puzzone di
Moena" und Schwarzer Truffel**
-17€-

Pizza with Sauris cured ham, poplar mushroom, spicypumpkin
and smoked provola

**Pizza Rohschinken di Sauris, "Pioppini"-Pilze, Gewurzkurbis
und geraucherter Provola**
-15€-

Pizza with *red shrimps, burrata, San marzano tomato, yellow
datterino tomatoes

**Pizza*rote Garnele, Burrata, San Marzano Tomatensauce, gelbe
datterino Tomaten**
-18€-

Pizza with pepper pork cheek, San marzano tomato, red onion,
pecorino cheese, fior di latte and red datterino tomato

**Pizza Guanciaie-Schinken mit Pfeffer aromatisiert, San Marzano
tomatensauce, rote zwiebel, Pecorino, Fior di latte
und rote datterino tomaten**
-13€

Pizza with anchovies, friarielli, goat cheese and lemon

Pizza Sardella, Friarielli, Paprica, Caprino und Zitrone
-15€-

*The raw material marked with
asteric is purchased frozen

DESSERT

Pistachio tiramisu

Pistazien tiramisu

- 8€ -

Light Bavarian almond milk, apricot gelee, almond crisp and cherries
Leichte bayerische Mandelmilch, Aprikosengelee, Mandelknuschen und Kirschen

- 8€ -

Chocolate guanaja 70%, coconut, chili pepper

And light smoked pineapple

Schokolade guanaja 70%, Kokosnuss, Chilischote
und geräucherte Ananas

- 8€ -

Variation of berries, roasted mulberities, yogurt and balsamic vinegar
Variation von Beeren, gerösteten Mulbern, Joghurt und Balsamico-Essig

- 8€ -

Milk ice cream, chocolate sauce, hazelnuts and toasted almonds, pieces of meringue
Milcheis, Schokoladensauce, Haselnüsse und geröstete Mandeln, Meringue-Stücke

- 6€ -