

# Gli Antipasti

- Melanzane alla parmigiana con salsa al pomodoro, mozzarella di bufala e aria di basilico**<sup>7</sup> 14  
Auberginenaufwurf mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikumluft
- Code di gambero di Mazara cotte al barattolo in guazzetto di pomodorini pendolini, basilico, cipolla e filo d'olio d'oliva extravergine del lago di Como**<sup>2-9</sup> 16  
Im Glas gegarte Garnelenschwänze aus Mazara an einer Sauce aus Traubentomaten, Basilikum, Zwiebeln und kaltgepresstem Olivenöl vom Lago di Como
- Tentacoli di polpo del Mediterraneo arrostiti all'aglio e rosmarino su humus di ceci di Spello**<sup>14-15</sup> 16  
Gebratener Mittelmeer-Oktopus mit Knoblauch und Rosmarin serviert auf „Spello“ Kichererbsen-Hummus
- Tartare di Fassona dell'Azienda Agricola "Bosio" con mandorle e veli di uovo biologico marinato al sale**<sup>3-8</sup> 16  
Fassone-Rindstatar des Landwirtschafts-Betriebes „Bosio“ mit Mandeln und Spänen eines in Salz marinierten Bio-Eies
- Trio di crudi di mare con frutta di stagione e sorbetto al Campari**<sup>2-4-14-15</sup> 17  
Dreierlei rohe Meeresköstlichkeiten mit Früchten der Saison und Campari-Sorbet

# Le Zuppe

- Fonduta di pesce, pollo e verdure all'orientale con consommé al cocco e lemongrass**<sup>2-4</sup> 11  
Fondue nach orientalischer Art mit Fisch, Hühnchen und Gemüse an Kokosnuss und Zitronengras-Brühe
- Crema di carote viola con stracci di pane nero, pendolini confit e granella di prosciutto iberico**<sup>1</sup> 9  
Violette Möhren-Creme mit Schwarzbrot-Streifen, Traubentomaten-Confit und Streusel von iberischem Schinken
- Zuppa fredda "230" di avocado Hass e cetrioli con yogurt di soia italiana e lenticchie rosse al sentore di cumino**<sup>7</sup> 9  
Kalte „230“ Hass-Avocado-Gurken-Suppe mit italienischem Soja-Joghurt, roten Linsen und Kümmel-Aroma

# I Primi Piatti

- Risotto Carnaroli alle rape rosse con olio al prezzemolo e lacrime di capperi**<sup>7</sup> 14  
Rote Bete-Carnaroli-Risotto mit Petersilien-Öl und Kapern
- Spaghetto di farina integrale di grano antico da trafila in bronzo con straccetti di salmone selvaggio d'Alaska affumicato in salsa di olio essenziale di agrume giapponese "Yuzu"**<sup>1-4-7</sup> 16  
Vollkorn-Spaghetti aus antiken Biogetreidesorten durch Bronze-Matrizen gezogen, mit geräucherten Wildlachs-Streifen aus Alaska in einer Sauce von japanischem „Yuzu“ (Zitrusfrüchten-Öl)
- Pacchero di grano antico da trafila in bronzo al battuto d'agnello**<sup>1-9</sup> 16  
„Paccheri“ aus antiken Biogetreidesorten durch Bronze-Matrizen gezogen, mit Lamm-Ragout
- Chicchi di patate tricolore ai profumi di mare**<sup>1-2-4-14</sup> 17  
Dreifarbige kleine Kartoffel-Gnocchi mit Meeres-Aromen
- Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne e alla carbonara**<sup>1-3-7-8-9</sup> 15  
Unsere Pasta-Gerichte aus antiken Biogetreidesorten durch Bronze-Matrizen gezogen, wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese und Carbonara

# I Pesci e i Crostacei

- Secondo la disponibilità del mercato specialità di pesce fresco pescato all'amo e astice**<sup>4</sup> gr. 100 9  
Edelfisch Wildfang und Hummer nach tagesaktuellem Marktangebot
- Filetto di lucioperca al vapore su crema di olive di Taggia con cipolle al vino rosso**<sup>4</sup> 24  
Gedämpftes Zander-Filet serviert auf einer Taggia Olivencreme mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln
- Calamaro farcito alla feta greca con origano fresco su spaghetti di verdure**<sup>7-14</sup> 22  
Tintenfisch gefüllt mit griechischem Feta an Oregano serviert auf Gemüse-Spaghetti
- Kubik di tonno a mezza cottura con salsa al balsamico e alla soia**<sup>4-15</sup> 25  
Kubik von kurzgebratenem Thunfisch mit einer Balsamico-Soja-Sauce

# Le Carni ed il Pollame

- Petto d'anatra cotto a bassa temperatura su crema di sedano rapa con arancia candita**<sup>9</sup> 24  
Entenbrust bei Niedrigtemperatur gegart, serviert auf Knollenselleriecreme mit kandierten Orangen
- Carrè d'agnello di Sardegna IGP in crosta di pan di erbe con salsa agrodolce su spinacina novella al peperoncino e patate al salto**<sup>1-7</sup> 27  
Lammkarree aus Sardinien IGP im Kräuterbrotmantel an süßsaurer Sauce mit pikantem Spinat und Bratkartoffeln
- Filetto di manzo 18 mesi dell'Azienda Agricola "Bosio" con salsa al tartufo e gocce di erborinato di capra**<sup>7-12</sup> 26  
Filet vom 18-Monate altem Rind des Landwirtschafts-Betriebes „Bosio“ mit Trüffelsauce und Tropfen vom Blauschimmel-Ziegenkäse

**Sempre disponibili piatti a base di tofu, seitan e shirataki**  
Tofu-, Seitan- und Shirataki-Gerichte immer erhältlich

# I Dessert di Alessio Martiz

- Bavarese al cocco con amarene sciropate e spugna al pistacchio**<sup>3-7</sup> 9  
Bayerische Kokoscreme mit eingelegten Sauerkirschen und Pistazienschwamm
- Bignè in crosta con creme di frutta su coulis di fragole e duetto di sorbetti ai frutti di bosco**<sup>1-3-7-8</sup> 9  
„Craquelin“-Windbeutel gefüllt mit Fruchtcreme und ein Waldbeeren-Sorbet Duett auf Erdbeer-Coulis
- Sfera di mousse al cioccolato nero su guazzetto di lamponi**<sup>1-7</sup> 10  
Dunkle Schokoladenmousse-Kugel auf Himbeer-Püree
- Frutta fresca aromatizzata al timo con gelée di tè alla menta** 9  
Frische Früchte mit Thymian parfümiert an Pfefferminztee-Gelee
- Tiramisù di cremoso al mascarpone aromatizzato all'arabica e biscotto savoiardo servito in bicchiere**<sup>1-3-7</sup> 9  
Tiramisu aus Mascarpone-Creme aromatisiert mit Kaffee und Löffelbiskuits, im Glas serviert
- Gran selezione di Parmigiani con aceto balsamico tradizionale di Modena DOP**<sup>7</sup> 13  
Erlesene Auswahl an Parmesankäse mit traditionellem Balsamico Essig aus Modena DOP
- I grandi formaggi con le nostre confetture**<sup>7</sup> 13  
Auswahl erlesener Käsesorten mit hausgemachten Konfitüren



**I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali, valorizzano territori, recuperano antiche tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.**  
Das Slow Food Presidia-Projekt unterstützt kleine traditionelle Landwirte die das lokale Ökosystem und regionale Traditionen bewahren, sowie sich aktiv um den Erhalt von seltenen alten Gemüse- und Obstsorten einsetzen.