

Degustazione

Menù Degustazione 5 portate <i>Tasting menu 5 courses / 5-Gänge-Degustationsmenü</i>	86,00
abbinamento vini 5 calici <i>Wine pairing 5 glasses / Weinbegleitung 5 Gläser</i>	60,00
Menù Degustazione 8 portate <i>Tasting menu 8 courses / 8- Gänge- Degustationsmenü</i>	108,00
abbinamento vini 7 calici <i>Wine pairing 7 glasses / Weinbegleitung 7 Gläser</i>	78,00
Selezione di salumi e giardiniera fatta in casa <i>Selection of cold cuts and pickles / Auswahl an Aufschnitt und Gurken</i>	26,00
Ostriche "Cocollos" Irlanda <i>Oysters "Cocollos" Ireland / Austern "Cocollos" Irland</i>	7,00 al pz.

Terra

Spiedo di tuberi, riduzione di sedano rapa, Indian makhani, sesamo e radice di loto *G, I,M,N <i>Skewer of Jerusalem artichoke, sweet potato and others, celeriac reduction, Indian makhani, sesame and lotus root Spießchen von Topinambur, Kartoffel und andere Sellerie-Reduktion, Indian Makhani, Sesam und Lotuswurzel</i>	30,00
Ragù di radici e erbette di montagna in foglia di riso, daikon fermentato, teriyaki vegetale e chips *F,N <i>Chopped roots and mountain herbs in rice paper, fermented daikon, vegetable teriyaki and chips Gehackte Wurzeln und Bergkräuter im Reisblatt, fermentierter Daikon, Gemüse-Teriyaki und Chips</i>	28,00
Roll di verza e cavolo cappuccio, hummus di castagne, salsa tartara, demiglace di cavoli e scalogno fritto *A,C,I,N <i>Savoy and white cabbage roll, chestnut hummus, tartare sauce, cabbage demiglace and fried shallot Wirsing – und Kopfkohl – Roll, Kastanien-Hummus, Tartare Soße, Kohl-Demiglace, gebratene Schalotten</i>	28,00
Enoki e salvia in pastella, purea di porcini, salsa verde e polvere di foglie di lime *A,C,F,G,L <i>Battered enoki and sage, mashed wild mushrooms, green sauce, grated lime leaves Enoki – und Salbei - in Teig, Steinpilze Püree, grüne Soße, Limettenblätter – Pulver</i>	32,00

Acqua

Ceviche di ricciola con melograno, senape, rafano, puntarelle e finocchi *D, L	38,00
<i>Amberjack ceviche, pomegranate, mustard, horseradish, puntarelle, fennels</i> <i>Adlerfisch Ceviche, Granatapfel, Senf, Meerrettich, Puntarelle, Fenchel</i>	
Risotto di “Pulpo a la Gallega”, polvere di patata dolce alla brace, All i oli, peperone del Piquillo *D, G, I, P	34,00
<i>Risotto with “Pulpo a la Gallega”, barbecued sweet potato crumbs, All i oli,</i> <i>Piquillo pepper</i> <i>Risotto mit “Pulpo a la Gallega“, gegrillte süße Kartoffel Pulver, All i oli,</i> <i>Piquillo Paprikaschote</i>	
Trota Fario, vinaigrette al latticello, le sue uova, scarola e shiso *D, G	34,00
<i>Fario trout, buttermilk vinaigrette, trout eggs, endive, shiso</i> <i>Bachforelle, Buttermilch Vinaigrette, Forelleneier, Chicorée, Shiso</i>	
Rana pescatrice alla mugnaia di mandarino, broccoletti, gambero rosso crudo e bottarga *A, B, D, G	38,00
<i>Monkfish “meunière” with tangerine, broccoli, raw red prawn, bottarga</i> <i>Seeteufel Müllerinart mit Mandarine, Brokkoli, rohe rote Garnele, Bottarga</i>	

Fuoco

Quaglia laccata al Marsala, senape in grani, garam masala, arachidi e bietole *E, L, N	38,00
<i>Quail glazed with Marsala, mustard grains, Garam Masala, peanuts, chard</i> <i>Wachtel mit Marsala glasiert, Senf Kerne, Garam Masala, Erdnüsse, Mangold</i>	
Pappardella ripiena di stracotto di cinghiale, cavolo nero sedano e Parmigiano Reggiano 24 mesi *A, C, G, I, N	29,00
<i>Pappardella stuffed with wild boar stew, black cabbage, celery, Parmigiano</i> <i>Pappardella mit geschmortem Wildschwein, schwarzer Kohl, Sellerie, Parmigiano</i>	
Ribeye di manzo «Heritage Meats» alla brace, chimichurri, indivia e peperone crusco *N	44,00
<i>Barbecued beef ribeye “Heritage Meats”, chimichurri, endive, Crusco pepper</i> <i>Rinds Ribeye „Heritage Meats“ vom Grill, Chimichurri, Endivie, Crusco</i> <i>Paprikaschote</i>	
Spalla di agnello agli agrumi, patate, carciofi e olive taggiasche *G, L, N	34,00
<i>Shoulder of lamb, citrus fruits, potatoes, artichokes, olives from Taggia</i> <i>Lammschulter an Zitrusfrüchten Aroma, Kartoffeln, Artischocken, Taggia Oliven</i>	
Lingua di vitello alla brace, il suo jus, Bagna Cauda, cipolla rossa in agrodolce , capperi soffiati *G, I, N	32,00
<i>Grilled veal tongue, its jus, Bagna Cauda, sweet and sour red onion, fried capers</i> <i>Angebratene Kalbszunge, Jus, Bagna Cauda, süß-saure rote Zwiebel,</i> <i>frittierte Kapern</i>	

Latte*G

Selezione da 4 pezzi <i>Selection of 4 pieces / Selektion von 4 Stücken</i>	20,00
Selezione da 6 pezzi <i>Selection of 6 pieces / Selektion von 6 Stücken</i>	24,00
Selezione da 10 pezzi <i>Selection of 10 pieces / Selektion von 10 Stücken</i>	38,00

Dolci

Cremoso al topinambur e cioccolato fondente, caramello al miso, croccante di riso soffiato e arancia candita, jus di patate dolce *C,G,H,N <i>Jerusalem artichoke and dark chocolate cream, miso caramel, crispy puffed rice and candied orange, sweet potato jus Cremiger Topinambur und dunkle Schokolade, Miso-Karamell, Puffreiskrokant und kandierte Orange, Süßkartoffeljus</i>	17,00
Namelaka al bergamotto, salsa al mandarino, gelatina di pompelmo, ricotta di pecora, streusel allo zafferano e capperi soffiati *A,G <i>Bergamot namelaka, tangerine sauce, grapefruit jelly, ewe's milk ricotta, saffron streusel, puff capers Bergamotte-Namelaka, Mandarine Soße, Grapefruit Gelée, Schafskäse Topfen, Safran-Streusel, Kapern</i>	17,00
Croutons di pan di carota, confettura di pere caramellate, spuma alla mela verde, pralinato alle nocciole, pinoli tostati *C,G,H,N <i>Carrot bread croutons, caramelized pear jam, green apple mousse, hazelnut praline, toasted pine nuts Karotten Brotcroûtons, karamellisierte Birnenmarmelade, grüner Apfelschaum, Haselnusspraline, geröstete Pinienkerne</i>	17,00
Chocolate Room	1,50 al pezzo <i>each/ pro Stück</i>

L'ordine di uscita dei piatti verrà gestito dalla cucina.

The dishes will be served as per our Cuisine's directions.

Die Reihenfolge der bestellten Gerichte wird von der Küche entschieden.

*Presenza di allergeni. Vedere tabella

**Allergen information by dish is contained in our allergen menu*

**Allergene Zutaten in unseren Gerichten: s. Tabelle*

19.30 – 21.30

Mercoledì chiuso – Closed on Wednesday – Ruhetag Mittwoch