

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Caprese 2.0



9,00

Capesante, albicocche all’anice stellato e asparagi verdi

Jakobmuscheln, Aprikosen mit Sternanis, grüne Spargeln

Scallops, apricots with star anise, green asparagus

14,00

Tartare di manzo irlandese Bio, mousse di rucola e pino mugo, focaccia al timo

Tartare vom irischem Bio-Rind, Rauken- und Latschenkiefer Mousse, Thymian-Focaccia

Irish “bio” beef tartare, arugula and mountain pine mousse, focaccia with thyme

15,00

Insalata di seppie, uvetta, pinoli, nero di seppia e pane carasau

Tintenfisch Salat, Rosinen, Pinienkerne, Tintenfischtinte und Carasau Brot

Cuttlefish salad, raisin, pine nuts, cuttlefish ink and carasau bread

10,00

Cestino di pane aggiuntivo/zusätzlicher Brotkorb/Additional breadbasket: € 2,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Zuppe – Suppen – Soups

Vellutata di tarassaco, bottarga e gelato al parmigiano

Löwenzahn Crème Suppe, Rogen und Parmesan Eis

Dandelion cream, bottarga and parmesan ice cream

9,00

Essenza di asparagi bianchi di Terlano, spuma di prosciutto
affumicata in casa alle erbe e dischi integrali croccanti

*Essenz vom weißen Spargeln aus Terlan, hausgeräucherte
Kräuter-Schinken Schaum, krokante Vollkornscheiben*

Essence of white Terlano asparagus, smoked ham foam and crispy whole discs

10,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Primi Piatti – Warme Vorspeisen - First courses

Spaghetti all'ortica, ragout di cacciagione, gelato lardo&timo profumato al limone

Breunnessel Spaghetti, Wildragout, Lardo & Thymian Eis, parfümiert mit Zitronen

Nettle spaghetti, wild game ragout, lemon-scented lard&thyme ice cream

13,00

Gnocchi di porcini con tartufo nero, spinacino selvatico e uova al sifone

Steinpilzgnocchi mit schwarzen Trüffel, wildem Spinat und Eier aus dem Siphon

Porcini mushroom gnocchi with black truffle, wild spinach and Siphon eggs

20,00



Tagliolini di barbabietola, spuma di formaggio grigio, petto di quaglia marinato all'arancia

Rote Bete Tagliolini, Graukäse Schaum, Perlhuhnbrust in Orangen mariniert

Beetroot tagliolini, gray cheese mousse, orange-marinated quail breast

12,00

Riso Nero, crudo di dentice, cavolfiore alla vaniglia e frutti di bosco

Schwarzer Reis rohes von der Zahnbrasse, Blumenkohl mit Vanille und Waldfrüchte

Black rice, raw red snapper, vanilla cauliflower and berries

14,00

Ravioli di carbonara, crema di asparago verde e trilogia di mare

Carbonara Ravioli, grüne Spargel Creme, tris vom Meer

Carbonara Ravioli, cream of green asparagus and sea "trilogy"

16,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Secondi Piatti – Hauptspeisen - Second courses

Guance di manzo CBT, millefoglie di patate, maionese di sedano verde, ravanelli alla plancia

Wangen von Rind NTG, Kartoffelblätter, Sellarie Mayonnaise, gegrillte Radieschen

CLT Beef cheeks, potato millefeuille, green celery mayonnaise, grilled radishes

21,00

Petto di anatra al vino rosso, pesche e misto di verdure

Entenbrust in Rotwein, Pfirsiche und gemischtes Gemüse

Duck breast in red wine, peaches and mixed vegetables

23,00

Filetto di vitello marinato in crosta di speck, millefoglie di patate, asparagi verdi

Mariniertes Kalbsfilet in Speck Krust, Kartoffelblätter und grüne Spargeln

Vea fillet marinated in speck crust, potato millefeuille, green asparagus

25,00

Branzino, broccoli, terrina di pomodoro, patate all'acqua di cozze e agretti

Seebarsch, Brokkoli, Kartoffel und Tomaten, Wasser von den Miesmuscheln und Sodakraut

Sea bass, broccoli, tomato terrine, mussels water potatoes and agretti

23,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Dolci - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème brulée al cous cous con sorbetto al sambuco

Cous Cous Crème Brule mit Holunder Sorbet

Cous cous crème brulée with elderberry sorbet

9,00

Sbrisolona alla curcuma su zuppetta al cioccolato bianco e lime, cremoso di mele e alloro

Kurkuma Strausolkuchen auf weißes Schokoladen und Limetten Süppchen mit Apfel-Lorbeercreme

Sbrisolona with turmeric on soup of white chocolate and lime, creamy apple and laurel

9,00

Crema fondente caramellizzato su zuppetta di mela verde e menta,
sorbetto di fragole, pepe del bengala



*Karamellisierte zartbitter Schokoladencreme auf grünes Äpfel-Minze Süppchen Mix,
Sorbet von der Erdbeere und bengalischem Pfeffer*

*Caramelized dark creamy chocolate on green apple and mint soup,
strawberry sorbet, Bengal pepper*

9,00

Tiramisù “Vives”

“Vives” Tiramisù

“Vives” Tiramisù

9,00

Sorbetto della casa

Sorbet des Hauses

Homemade sorbet

6,50

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.