

Antipasti

Vorspeisen | Starters

Tartare di manzo, pecorino, cipolla rossa e nocciole

Tartare vom Rind, Schafskäse, rote Zwiebel, Haselnüsse

Beef tartare, pecorino cheese, red onion and hazelnuts

Normal (100g): 15

Big (200g): 28

Tonno alla soia e semi di zucca, gelato all'avocado

Thunfisch mit Soja- und Kürbiskernen, Avocadoeis

Tuna with soy and pumpkin seeds, avocado ice cream

14

Tuorli marinati su crema di zucchine, chips di topinambur

Mariniertes Eigelb auf Zucchini-creme, Topinambur-Chips

Marinated egg yolks on courgette cream, Jerusalem artichoke chips

13

Gamberi in tempura, spuma di yogurt e sesamo, daikon agrodolce

Tempura Garnelen, Joghurt und Sesammousse, süß-sauer Daikon

Tempura shrimp, yogurt and sesame mousse, sweet and sour daikon

15

Cestino di pane aggiuntivo/zusätzlicher Brotkorb/Additional breadbasket: € 3,00

Primi Piatti

Warme Vorspeisen | First courses

Risotto al cavolo cappuccio, porcini confit, pop corn di maiale

Cabbage risotto, confit porcini mushrooms, pork popcorn

Kohlrisotto, Confit Steinpilze, Schweinepopcorn

16

Ravioli al guanciale di Ariccia, crema di broccolo romanesco, pecorino

Ravioli mit Guanciale aus Ariccia, Romanesco-Brokkoli-Creme, Pecorino

Ravioli with Ariccia guanciale, Romanesco broccoli cream, pecorino cheese

17

Canederlo di zucca, fonduta al gorgonzola, chips di guanciale

Pumpkin dumpling, gorgonzola fondue, bacon chips

Kürbisknödel, Gorgonzolafondue, Schweinechips

15

Tagliolini di grano arso al pomodoro datterino, pesto di basilico e limone,
aria al parmigiano

Burnt wheat tagliolini with datterino tomatoes, basil and lemon pesto, parmesan air

Verbrannte Weizentagliolini mit Datterino-Tomaten, Basilikum-Zitronenpesto, Parmesanluft

16

Secondi Piatti

Hauptspeisen | Second courses

Salmone, puntarelle al lime e menta, salsa di soia e Worcestershire, bottarga

Lachs, Limette und Minze Chicorè, Sojasauce und Worcestershire, Bottarga

Salmon, lime and mint chicory, soy sauce and Worcestershire, bottarga

23

Polpo alla brace, olive taggiasche, peperoni e patate

Gegrillter Oktopus, Taggiasca Oliven, Peperoni und Kartoffeln

Grilled octopus, Taggiasca olives, peppers and potatoes

24

Pancia di maiale, peperonata alla menta, verza caramellata,
melanzana affumicata

Schweinebauch, Pfefferminzpeperonata, karamellisierter Kohl, geräucherte Aubergine

Pork belly, peppermint peperonata, caramelized cabbage, smoked eggplant

24

Rib-eye di manzo con verdure alla griglia

Rib-eye von Rind, gegrilltes Gemüse

Beef rib-eye, grilled vegetables

10 / hg

Dessert Wines

Alto Adige - South Tyrol

€ / 

Comtess Sanct Valentin, 2017, St. Michele Alto Adige DOC Passito 12 % Vitigno: Gewürztraminer	7,5
Roen, 2016, Tramin Alto Adige DOC Vendemmia Tardiva 9 % Vitigno: Gewürztraminer	7,5
Joseph, 2016, Hofstätter Alto Adige DOC Vendemmia Tardiva 8 % Vitigno: Gewürztraminer	8
Schweizer, 2017, Franz Haas Alto Adige DOC Passito 10,5 % Vitigno: Moscato Rosa	8
Serenade, 2013, Caldaro Alto Adige DOC Passito 11,5 % Vitigno: Moscato Giallo	10
Baronesse, 2016, Baron Salvadori Alto Adige DOC Passito 11,5 % Vitigno: Moscato Giallo	8

Dal Resto d'Italia

Recioto della Valpolicella, 2018, Franchini Veneto Recioto della Valpolicella DOCG 12,5 % Vitigno: Corvina, Rondinella, Corvinone	10
Recioto della Valpolicella, 2011, Zenato Veneto Recioto della Valpolicella DOCG 13 % Vitigno: Corvina, Rondinella, Oseleta	7,5
Muffato della Sala, 2014, Antinori Umbria IGT 12,5 % Vitigno: Sauvignon, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling	7
Malvasia delle Lipari, 2010, Carlo Hauner Sicilia Malvasia delle Lipari DOC 13,5 % Vitigno: Malvasia delle Lipari, Corinto	10

Dal Resto del Mondo

Sherry Drysack Medium 19,5% W.Humbert	3
Don Guido Pedro Ximenez 20Y Solera 18% W.Humbert	8,5
Dorè Banyuls AOP Vin Doux Naturel 17% L'ètoile	5

Dolci

Nachspeisen | Desserts

Recioto e formaggi

Recioto und Käse

Recioto and cheeses

15

Tortino al cioccolato bianco e pistacchio, kaki, sorbetto al vin brulé

Weißer Schokoladen-Pistazien-Törtchen, Kaki, Glühweinsorbet

White chocolate and pistachio tartlet, persimmon, mulled wine sorbet

9

Creme bruleè al cioccolato, sorbetto al litchi e lime, caramello salato

Schokoladencreme bruleè, Litschi-Limetten-Sorbet, gesalzenes Karamell

Chocolate creme bruleè, lychee and lime sorbet, salted caramel

8,5

Tiramisù “Vives”

8

Sorbetti della casa

Homemade Sorbets

Hausgemachte Sorbets

5