



Gli Antipasti

- Tartare di trota con mandorla, albicocca, origano e maionese di pesce** 19
Trout tartare with almond, apricot, oregano and fish mayonnaise
Forellen-Tatar mit Mandel, Aprikose, Oregano und Fischmayonnaise
Tartare de truite aux amandes, abricot, origan et mayonnaise de poisson
- Battuto di scampi con yogurt, passion fruit, maionese al corallo di scampo e olio al sedano** 23
Scampi tartare with yogurt, passion fruit, scampi coral mayonnaise and celery oil
Scampi-Tatar mit Joghurt, Passionsfrucht, Scampi-Korallen-Mayonnaise und Sellerieöl
Tartare de langoustines avec yaourt, fruit de la passion, mayonnaise au corail de langoustine et huile de céleri
- Lumache con guanciale croccante, spinaci, salsa soubise e popcorn di cotenna** 22
Snails with crispy cured pork jowl, spinach, soubise sauce and pork rind popcorn
Schnecken mit knusprigem Schweinebäckchen, Spinat, Soubise-Sauce und Schweineschwarten-Popcorn
Escargots avec joue de porc séchée croustillant, épinards, sauce soubise et popcorn de couenne
- Bao al vapore con vitello, salsa tonnata, scalogno in agrodolce e rucola** 19
Steamed bao bun with veal, tuna sauce, sweet-and-sour shallots and rocket
Gedämpfter Bao mit Kalbfleisch, Thunfischsauce, süß-sauren Schalotten und Rucola
Bao vapeur au veau, sauce tonnata, échalotes aigres-douces et roquette
- Uovo 64°, pomodorini freschi, basilico, spuma di mozzarella e gel di tuorlo** 16
64° egg with fresh cherry tomatoes, basil, mozzarella foam and egg yolk gel
Ei 64° mit frischen Kirschtomaten, Basilikum, Mozzarella-Schaum und Eigelb-Gel
Œuf 64°, tomates cerises fraîches, basilic, mousse de mozzarella et gel de jaune d'œuf





I Primi

- Plin al mascarpone con vongole, piselli, acqua di mare e lime** 24
Mascarpone-filled plin with clams, peas, seawater broth and lime
Plin mit Mascarponefüllung, Venusmuscheln, Erbsen, Meerwasser und Limette
Plin au mascarpone avec palourdes, petits pois, eau de mer et citron vert
- Linguina alle sarde con salsa Franciacorta, capperi e finocchietto** 19
Linguine with sardines, Franciacorta sauce, capers and wild fennel
Linguine mit Sardinien, Franciacorta-Sauce, Kapern und wildem Fenchel
Linguine aux sardines, sauce Franciacorta, câpres et fenouil sauvage
- Pasta mista con ragù di coniglio, spuma di burro e salvia, fondo di coniglio e olio alle erbe** 21
Mixed pasta with rabbit ragù, butter and sage foam, rabbit jus and herb oil
Gemischte Pasta mit Kaninchenragout, Butter-Salbei-Schaum, Kaninchenjus und Kräuteröl
Pâtes mixtes au ragù de lapin, mousse de beurre et sauge, jus de lapin et huile aux herbes
- Risotto di cortile con faraona e pollo sfilacciati, sugo d'arrosto, gel di limone e timo** 21
Farmyard Risotto with shredded guinea fowl and chicken, roast jus, lemon gel and thyme
Hof-Risotto mit gezupfter Perlhuhn und Hähnchen, Bratensauce, Zitronengel und Thymian
Risotto de basse-cour avec pintade et poulet effilochés, jus de rôti, gel de citron et thym
- Tortiglioni con barbabietola, rafano, noci ed erba cipollina** 19
Tortiglioni with beetroot, horseradish, walnuts and chives
Tortiglioni mit Roter Bete, Meerrettich, Walnüssen und Schnittlauch
Tortiglioni à la betterave, raifort, noix et ciboulette





I Secondi

Salmerino con carota, beurre blanc, uova di aringa affumicata e prezzemolo 24

Char fish with carrot, beurre blanc, smoked herring roe and parsley
Saibling mit Karotte, Beurre Blanc, geräuchertem Heringskaviar und Petersilie
Omble chevalier avec carotte, beurre blanc, œufs de hareng fumé et persil

Ombrina con salsa mediterranea, indivia belga e cerfoglio 24

Meagre fish with Mediterranean sauce, Belgian endive and chervil
Umberfisch mit mediterraner Sauce, belgischem Endiviensalat und Kerbel
Ombrine avec sauce méditerranéenne, endive belge et cerfeuil

Carrè d'agnello con carciofi, aglio nero e il suo fondo 29

Rack of lamb with artichokes, black garlic and lamb jus
Lammkarree mit Artischocken, schwarzem Knoblauch und Lammjus
Carré d'agneau avec artichauts, ail noir et jus d'agneau

Pluma di maiale con peperoni arrosto, cipollotto in agrodolce, fondo di maiale e basilico 28

Pork plume with roasted peppers, sweet-and-sour spring onion, pork jus and basil
Schweine-Presa mit gerösteten Paprika, süß-saurem Frühlingszwiebel, Schweinejus und Basilikum
Presse de porc avec poivrons rôtis, oignon nouveau aigre-doux, jus de porc et basilic

Assoluto di zucchini e menta: arrosto, crema, tartare e fiori di zucchini fritti 19

Zucchini and mint "absolute": roasted, cream, tartare and fried zucchini flowers
Zucchini-Minze-Variation: geröstete, Creme, Tatar und frittierte Zucchini Blüten
Déclinaison de courgette et menthe : rôties, crème, tartare et fleurs de courgette frites





i Contorni

Verdurine grigliate

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
Légumes grillés

6

Patate al forno

Roasted potatoes
Ofenkartoffeln
Pommes de terre rôties

6

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte

5

Coperto a persona 4

Service charge per person

Service-Preis pro Person

Prix du service par person

Chef
Vania Viapiana

In questo esercizio i prodotti della pesca, serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario (abbattimento rapido -20) ai sensi del regolamento comunitario 853/04

In this exercise, the sh products, served raw and the gastronomic preparations based on raw sh are subjected to the preventive health freezing treatment (quick blast chilling -20) in accordance with EU regulation 853/04 Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati. Some products can be deep-frozen or frozen.

Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination

