



## **Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres**



### **Fantasia estiva, avocado, nuvola di mozzarella, melanzana arrostita**

Summer fantasy of avocado, mozzarella cheese and grilled eggplants

Variation von Tomatentartar, Avocadocreme, grillierter Aubergine und

Mozzarellaschaum

Fantaisie d'été avec avocat, mousse de mozzarella, aubergines rôties

### **Gambero rosso di Sicilia, burrata, acciughe del Cantabrico**

Red shrimps from Sicily, Burrata cheese, anchovies of the cantabrian Sea

Rote Garnelen aus Sizilien, Burrata, Sardellen aus dem kantabrischen Meer

Gambas rouge de la Sicile, burrata, anchois cantabriques

### **Astice al vapore in zuppetta di cetriolo, patate e lime**

Steamed lobster in cucumber chowder, potatoes and lime

Gedämpfter Hummer auf Gurkensüppchen, Kartoffeln und Limetten

Homard cuit à l'étouffée dans une soupe de concombre, pommes de terre et citron vert

### **Tenero di manzo, cannolo di pasta fillo, insalatina croccante e maionese al prezzemolo**

Beef tartare, cannolo of phyllo dough, crunchy salad and parsley mayonnaise

Rindstartar in der Knusperrolle, Pfifferlinge und Petersilien-Mayonnaise

Tartare de bœuf, dans pâte de filo avec de salade croustillante et mayonnaise au persil

### **Terrina di Foie Gras d'oca, sorbetto all'albicocca, croccante di frutta secca**

Terrine of goose foie gras, apricot sorbet, crispy dried fruits

Gänseleberterriner, Aprikosensorbet, knusprige Trockenfrüchte

Terrine de foie gras d'oie, sorbet à l'abricot, croquant aux fruits secs

### **Gran crudo di mare**



Selection of raw fish  
Reiche Variation von rohen Meeresfischen  
Sélection de poissons de la mer

## **Primi piatti / First courses / Erster Gang / Entrées**

### **Crema di fiori zuccina con morbidelle di crostacei**

Cream of courgette flowers with shellfish-mousseline  
Zuchettiblütensuppe mit Krustentier-Mousseline  
Crème de fleurs de courgettes avec mousseline des crustacés



### **Ravioli di melanzane e scamorza, pomodori canditi**

Stuffed ravioli with eggplants and scamorza, candied tomatoes  
Ravioli gefüllt mit Auberginen und Scamorza Käse, kandierte Tomaten  
Ravioli aux aubergines et scamorza, tomates confites

### **Cavatelli bicolore al grano arso, calamaretti spillo, cozze, vongole e fagioli occhione**

Two-colored cavatelli with calamari, mussels, clams and black-eyed beans  
Zweifarbige Cavatelli mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Augenbohnen  
Cavatelli bicolores avec chipirons, moules, palourdes et haricots à l'œil noire

### **Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati, gambero rosso, polvere di barbabietola, bottarga di muggine**

Lightly smoked spaghetti with shrimps, beetroot-powder and mullet roe  
Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra“ mit roten Krabben, Randen und Meeräschenrogen  
Spaghetti à la chitarra légèrement fumés accompagnés de crevettes rouges, poudre de betteraves rouges et boutarges

### **Risotto Carnaroli al Mojito con scampi**



Carnaroli risotto with "Mojito" extract and scampi  
Risotto mit Limettenextrakt, Minzschaum und Krevetten  
Risotto Carnaroli au mojito et scampi

**Linguine di Gragnano all'astice, pomodori e basilico**

Fine noodles with lobster, tomatoes and basil  
Feine Nudeln aus Gragnano mit Hummer, Tomaten und Basilikum  
Linguines Gragnano au homard, tomates et basilic

**Candele di Gragnano con ragù leggero di vitello gratinati al parmigiano**

Gragnano Pasta stuffed with light veal ragout and parmesan cheese au gratin  
Makronen aus Gragnano gefüllt mit Kalbsragout, überbacken mit Parmesan  
Pâtes Gragnano fourrées avec du ragoût de veau léger, gratinés avec Parmesan

**Secondi di pesce / Main course (Fish)  
Zweiter Gang (Fisch) / Plat principal (poisson)**

**Triglia ricomposta, patata ai cannicchi e limone, pistacchio, peperoni friggiteli**

Red mullet, mashed potatoes with razor clams and lemon, pistachio, green peppers  
Seebarben, Kartoffelpüree mit Schwertmuscheln und Zitrone, Pistazien und grünen Peperoni  
Rouget, purée de pommes de terre aux palourdes et au citron, pistache, poivrons verts

**Luccio perca, crema e fiori di zuccina ripieno di gambero**

Pikeperch, cream and courgette flowers stuffed with shrimp  
Zanderfilet auf Zuchettisuppe, Krevette ummantelt mit Zuchettiblüten  
Sandre, crème des fleurs de courgettes remplie des crevettes



**Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola**

Back of Blackcod, coconut and lemongrass sauce, confetti vegetables and purple potatoes

Kabeljau an Kokos und Zitronengrassauce, blaues Kartoffelpüree und gewürfeltes Sommergemüse

Dos de cabillaud, sauce aux noix de coco et lemongrass, légumes et pommes de terre violettes

**Branzino in crosta di sale, patate e verdure miste di stagione al vapore**

Sea bass in salt crust, potatoes and steamed seasonal mixed vegetables

Seebarsch in Salzkruste, Kartoffeln und in Dampf gegartes Sommergemüse

Bar en croûte de sel, pommes de terre et légumes variées à l'étouffée

**Sogliola alla mugnaia con patate alle erbe e verdura**

Sole au meunier, potatoes with herbs and vegetables

Seezunge au meunier, Kräuterkartoffeln und Gemüse

Sole au meunier, pommes de terre aux herbes et légumes

*(\* Prezzo per persona – minimo 2 persone / Price per person - minimum 2 persons /  
Preis pro Person - mindestens 2 Personen / Prix par personne - minimum 2 personnes)*

**Secondi di carne / Main course (Meat)  
Hauptgang (Fleisch) / Plat principal (viande)**

**Petto d'anatra, salsa al parmigiano, pistacchio, pesca**

Duck breast, parmesan sauce, pistachio, peach

Entenbrust an Parmesansauce, Pistazien und Pfirsich



Magret de canard, sauce au parmesan, pistache, pêche

**Carré d'agnello in crosta di erbette estive con patate novelle e verdure**

Loin of lamb in a crust of summer herbs with potatoes and vegetables

Lammkarrée in sommerlicher Kräuterkruste mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse

Carré d'agneau dans une croûte d'herbes d'été avec des nouvelles pommes de terre et légumes

**Filetto di manzo Parmentier al tartufo nero, Spinaci, salsa al Madera**

Parmentier beef filet with black truffles and Madera sauce, spinach

Rindsfilet Parmentier mit schwarzem Trüffel an Maderasauce und Blattspinat

Filet de bœuf Parmentier à la truffe noire, sauce au Madera, épinards

**Costoletta di vitello ( 350 gr ) ai funghi chantarelle, patate ponte nuovo, verdure miste**

Veal chops (350 gr) with chanterelle mushrooms, potatoes stick , mixed vegetables

Kalbskotelette (350 gr) mit Pfifferlingen, Kartoffelstäbchen und gemischtem Sommergemüse

Escalope de veau (350 gr) avec des chantarelles, pommes de terre pont neuf, légumes variés



## **Delizie / Dessert**

### **Mousse al cioccolato scuro glassato, cialde al cacao, sorbetto al mango**

Glazed dark chocolate mousse, cocoa waffle, mango sorbet

Glasiertes Schokoladenmousse mit Mangokern, Kakaoknusper und Mangosorbet

Mousse au chocolat noir glacée, gaufrettes de cacao, sorbet à la mangue

### **Zuppetta di mela verde, sorbetto lemongrass, meringhe e croccante**

Green apple soup, lemongrass sorbet, meringues and crunchy nougat

Grüne Apfelsuppe mit Zitronengrassorbet, Meringues und Krokant

Soupe de pommes vertes, sorbet à la citronnelle, meringues et croquant

### **Panna cotta al lime, frutti di bosco, salsa al lampone**

Lime cream pudding, wild berries, raspberry sauce

Panna Cotta aromatisiert mit Limetten, dazu frische Waldbeeren und Himbeercoulis

Panna cotta au citron vert, fruits à baies, coulis de framboises

### **Mousse alla fragola e limone con cioccolato bianco, fragole marinate**

Strawberries and lemon mousse with white chocolate, marinated strawberries

Erdbeer-Zitronen-Mousse im Schokoladenmantel mit marinierten Erdbeeren

Mousse aux fraises et citron avec du chocolat blanc, fraises marinées

### **Tortino di cantucci con zabaione di vin Santo, albicocche caramellate**

Cantucci flan with zabaglione, Vin Santo, caramelized apricots

Cantucci-Törtchen mit VinSanto-Sabayon und karamellisierten Aprikosen

Gâteau aux Cantucci, zébus de Vin Santo, abricots caramélisés

### **Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato**

Tiramisu, cream pudding, crème brûlée, chocolate cake

Tiramisu, Sahnepudding, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen

Tiramisu, crème cuite, crème brûlée, gâteau au chocolat

### **Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi)**

Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)

Gemischte Käse (Italien, Schweiz, Frankreich)

Fromages mixtes (italien, suisse, français)