

# L'Antipasto del Mare

## Seafood Starter | Vorspeise aus dem Meer

SCAMPETTO ALLA PLANCIA SU PASSATINA DI POMODORO "PIENNOLO", CREMA FRESCA AL BASILICO

Grilled Scampi on Tomato Cream, Fresh Basil Cream  
Gegrillte Scampi auf Tomatencreme, frische Basilikumcreme

30

---

RICCIOLA AL COTTO/CRUDO IN CEVICHE VEGETARIANA E SPUMA DI LIME

Cooked/Raw Amberjack in Vegetarian Ceviche and Lime Foam  
Gekochte/Roh Gelbschwanz gelbschwanzmakrele in vegetarischem Ceviche und Limettenmousse

20

---

SOGLIOLA PASTELLATA AL SESAMO, INSALATINA DI RADICI, MAYO DI SOIA AL MELOGRANO

Sesame-battered Sole, Vegetable Salad, Soy Mayonnaise with Pomegranate  
In Sesamteig gebackene Seezunge, Wurzelgemüse-Salat, Soja-Mayonnaise mit Granatapfel

20

---

GRATINATO DEL MARE

Seafood gratin  
Gratinierte Meeresfrüchte

30



# L'Antipasto della Terra

Land Food Starter | Vorspeise vom Land

L' AFFUMICATO D' OSVALDO, CAMELLATO DI PAPAYA  
E MELONE INVERNALE, PIZZICO DI MENTA E HABANERO CON PAN BRIOCHE SPEZIATO

Oswaldo's smoked ham Caramelized Papaya and Winter Melon,  
with Mint and habanero with Spiced Brioche Bread  
Oswaldo's geräucherter Schinken karamellierte Papaya und Wintermelone,  
mit Minze und habanero mit gewürztem Briochebrot.

20

---

GIRELLO DI VITELLO CARPACCIATO, RADICCHIO TARDIVO  
IN CITRONETTE SALSA ALL' UOVO TONNATO

Veal Carpaccio Roll, Late Radicchio in citronette with Tuna Sauce  
Carpaccio aus kalbnachse spätradicchio in citronette mit Thunfischsauce

20

---

SUPREMA DI FARAONA IN MANTO D'ERBE, CARDONCELLI GRIGLIATI  
AL PROFUMO D'AGLIO NERO, SIFONATA DI MANDORLA

Supreme of Guinea Fowl in Herb Mantle, Grilled Cardoncelli Mushrooms with Black Garlic Aroma, Almond Foam  
Supreme von Perlhuhn in Kräutermantel, gegrillte Cardoncelli-Pilze mit schwarzem Knoblaucharoma, Mandel-mousse

20

---

TATAKI DI CANGURO AL MAIS, NOCCIOLE SABBIAE, PUNTARELLE, SALSA VIN BRULE'

Kangaroo Tataki with Corn, Crumbed Hazelnuts, Puntarelle, and Mulled Wine Sauce  
Känguru Tataki mit Mais, panierte Haselnüsse, Puntarelle und Glühweinsauce

20



# L'Antipasto Vegetariano

Vegetarian Starter | Vegetarische Vorspeise

UOVO CROCCANTE, KATAIFI, MISTICANZA DI TUBERI

Crispy Egg, Kataifi, Assorted Tubers Salad

Knuspriges Ei, Kataifi, gemischter Wurzelgemüsesalat

15

---

CANNOLO DI SFOGLIA VEGETALE, AVOCADO, SEITAN E MORBIDO DI CANNELLINI

Vegetable Puff Pastry Cannoli, Avocado, Seitan, and Soft Cannellini

Vegetarische Blätterteig-Cannoli, Avocado, Seitan und weiche Cannellini

15



# Il Primo del Mare

Seafood First Course | Erster Gang aus dem Meer

SPAGHETTO QUADRO DI GRANO SELEZIONATO IN MARINARA DI VONGOLE  
CON SPICCHI DI POMODORINI VESUVIANI CAMELLATI E POLVERE DI BOTTARGA DI MUGGINE

“Marinara” style spaghetti with clams, caramelised vesuvian cherry tomato salad and mullet bottarga  
Spaghetti mit venus-muscheln-marinara, karamellisierten kirschtomaten-salat und meeräsche bottarga

25

---

LINGUINE DI GRANO DURO DECORTICATO PESTO PISTACCHIO D.O.P DI RAFFADALI,  
BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Linguine pasta made of Hulled Durum Wheat D.O.P. Pistachio Pesto from Raffadali,  
Chopped Red Shrimp from Mazara del Vallo

Linguine pasta aus geschältem Hartweizenkern D.O.P. Pistazienpesto aus Raffadali,  
gehackten roten Garnelen aus Mazara del Vallo

25

---

CARNAROLI ACQUARELLO RISERVA 7 ANNI AL NERO DI SEPPIA, LINGOTTO,  
GEL RAPA E LAMPONE CON SALSA BISI “SPEZZAI”

Carnaroli Acquerello Reserve 7 Years with Cuttlefish Ink, Lingotto, Turnip and Raspberry Gel with Bisi “Spezzai” Sauce  
Carnaroli Acquerello Reserve 7 Jahre mit Tintenfisch-Tinte, Lingotto, Rüben- und Himbeergel mit Bisi „Spezzai“-Sauce

25

---

TORTELLO ALLA REGINA DI SAN DANIELE, CON SPUMA ALL' OSTRICA MANDORLE E SALSA “PEERA”

Tortello with San Daniele Ham, Oyster-Almond Foam, and 'Peera' Sauce.  
Tortello San Daniele Schinken, Austern-Mandel-mousse und „Peera“-Sauce

20



# Il Primo della Terra

Land Food First Course | Erster Gang vom Land

## AMATRICIANA SBAGLIATA

Amatriciana pasta  
Amatriciana Nudeln  
20

---

## PAPPARDELLE AL RAGUTTINO DI CARNI SELEZIONATA DI VITELLO E RICOTTA AFFUMICATA AL FAGGIO

Pappardelle pasta with Selected Veal sauce and Beech smoked Ricotta  
Pappardelle nudeln mit ausgewähltem Kalbssauce und Buchen-geräucherter ricotta käse  
20

---

## CARNAROLI ACQUARELLO RISERVA ALLA ZUCCA MANTOVANA CONFIT ARROSTO DI CONIGLIO NOSTRANO PROFUMATO AL ROSMARINO, CROCCANTE DI OLIVE TAGGIASCHE

Carnaroli Acquerello Reserve with Mantuan Pumpkin Confit, Roast Local Rabbit Flavored  
with Rosemary and Crunchy Taggia Olives  
Carnaroli Acquerello Riserva mit Mantuan-Kürbisconfit, lokalem,  
mit Rosmarin aromatisiertes Kaninchenbraten und knusprigen Taggia-Oliven.  
20

---

## BOTTONE DI CAPPONE, IN SPUMA DI TOPINAMBUR, BRODO RISTRETTO AL GINEPRO E KAZOBUSHI

Capon in Jerusalem Artichoke Foam, Juniper-Infused Reduced Broth, and Kazobushi  
Kapaun in Topinambur-mousse, mit Wacholder aromatisierter reduzierter Brühe und Kazobushi  
20



# Il Primo Vegetariano

Vegetarian First Course | Vegetarischer Erster Gang

ARROTOLATO DI CREPES ALLA CIMA DI RAPA, CREMA CASTELMAGNO E CIALDA DI PARMIGGIANO

Rolled crêpes with broccoli rabe, Castelmagno cream, and Parmesan chip  
Gerollte Crêpes mit Stängelkohl, Castelmagno-Creme und Parmesan-Chip

20

---

CARNAROLI ACQUARELLO RISERVA CAROTA, BROCCOLO, UVETTA E PINOLI

Carnaroli Acquerello Reserve with Carrot, Broccoli, Raisins, and Pine Nuts  
Carnaroli Acquerello Reserve mit Karotten, Brokkoli, Rosinen und Pinienkernen

20



# Le Zuppe

The soups | Die Suppen

## CANNERINI DI GRANO SENATORE CAPPELLI IN ZUPPA DI MARE

Senatore Cappelli Wheat Cannerini in Seafood Soup  
Senatore-Cappelli-Weizen-Cannerini in Meeresfrüchtesuppe

25

---

## FOIOLO ALLA VENETA, TRADIZIONE ANTICA, CROSTONE DI PANE AI CEREALI

Venetian Foiole, Ancient Tradition, Whole Grain Bread Crostini  
Venetian Foiole, alte Tradition, Vollkornbrot-Crostini

20

---

## ZUPPA DI FAGIOLI IN SPUMA RADICCHIO TARDIVO IN PINZIMONIO DI MOSTO COTTO

Bean Soup with Radicchio Foam in Cooked Must Pinzimonio  
Bohnensuppe mit Radicchio-mousse in Pinzimonio aus eingekochtem Most

20



# Il Secondo del Mare

Seafood Second Course | Zweiter Gang aus dem Meer

## ARAGOSTELLA , ZUCCA E TARTUFO NERO UNCINATO

Lobster, Pumpkin, and Black Truffle  
Hummer, Kürbis und schwarze Trüffel

40

---

## IL PESCATO DEL GIORNO GRIGLIATO, ERBETTE SBATTUTE, PATATE NOCCIOLA

Grilled Catch of the Day, Beaten Herbs, Hazelnut Potatoes  
Gegrillter Fang des Tages, geschlagene Kräuter, Haselnusskartoffeln

30

---

## FILETTO DI PESCATRICE LARDELLATO SU SPUMA DI BIETINA CROCCANTE CASTRAURA ALLA MENTUCCIA

Lard-Wrapped Monkfish Fillet on Crunchy Beet Foam with Mint Castraura  
In Speck gewickeltes Seehechtfilet auf knusprigem Rote-Bete-mousse mit Minz-Castraura

25

---

## BACCALA' DELLE VENEZIE IN SAVOR

Salted Cod from Venice in Savor  
Gesalzener Kabeljau aus Venedig in Savor

25





# Il Secondo della Terra

Land Food Second Course | Zweiter Gang vom Land

FILET MIGNON ALLA ROSSINI SU FRENCH TOAST  
E SPUMA DI PATATE ROSSE AFFUMICATE

Rossini-style Filet Mignonon French Toast with Smoked Red Potato Foam  
Filet mignon nach "Rossini" Art auf French Toast mit mousse aus geräucherten roten Kartoffeln

30

---

CARRE' D'AGNELLO IN GRATIN,  
HUMMUS DI CASTAGNE LA NOSTRA GIARDINIERA CON CASTRAURE DORATE

Gratinated Lamb Rack, Chestnut Hummus, Our Vegetable Giardiniera with Golden Castraura.  
Gratinierter Lammrücken, Kastanien-Hummus, unsere Gemüse-Giardiniera mit goldener Castraura

30

---

GUANCETTA DI MAIALE STUFATA, SU TORTINO DI GRANO SARACENA

Braised Pork Cheek on Buckwheat Tart  
Geschmorte Schweinebacke auf Buchweizentarte

25

---

PETTO D'ANATRA AL CARMELLO, TARTE TATIN ALL' ARANCIA, ERBETTE STRAPAZZATE

Caramel Duck Breast, Orange Tarte Tatin, and Wilted Herbs  
Karamellisierte Entenbrust, Orangen Tarte Tatin und verwelkte Kräuter

25



# Il Secondo Vegetariano

Vegetarian Second Course | Vegetarischer Zweiter Gang

## PANELLE DI CECI, CON INSALATINA DI PORCINI E PESTO LIGURE

Chickpea Fritters with Porcini Salad and Ligurian Pesto

Kichererbsen-Puffer mit Steinpilzsalat und ligurischem Pesto

20

---

## CROQUETTE DI PATATA E BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO, ZUPPETTA ALL' ORTOLANA

Potato and Creazzo Broccoli Croquettes, Vegetable Soup

Kartoffel- und Creazzo-Brokkoli-Kroketten, Gemüsesuppe

20



# Il Dolce

## Dessert | Nachspeise

### SPUMA DI MASCARPONE, SAVOJARDO DELLA CASA

Mascarpone Foam, House-Made Savoiardi  
Mascarpone-mousse, hausgemachte Savoiardi

10

---

### PAN SOFFICE AL CIOCCOLATO, SPUMA CALDA DI FAVE DI CACAO

Chocolate Sponge Cake, Warm Cocoa Bean Foam  
Schokoladen-Rührkuchen, warme mousse aus Kakaobohne

10

---

### BAVARESE DI PERELLE ALLA CANNELLA, CREMA DI CAPRINO AGRUMATA, CROCCANTINO DI NOCI PELAN

Cinnamon Pear Bavarian, Citrus Goat Cheese Cream, Pelan Walnut Brittle  
Zimt-Birnen-Bavarois, Zitrus-Ziegenkäse-Creme, Pelan-Walnuss-Krokant

10

---

### TORTINO DI FROLLA, MANDORLA, RICOTTA, AMARENA, GHIACCIATO ALLA MELAGRANA

Shortcrust Tart with Almond, Ricotta, Amarena Cherry, and Pomegranate Sorbet  
Mürbeteigtorte mit Mandeln, Ricotta, Amarena-Kirsche und Granatapfel-Sorbet

10

---

### CREMOSO DEL DUCA

Duca ice cream  
Duca-Eiscreme

8

---

### FRUTTA SCOMPOSTA

Fruit salad  
Obstsalat

8

