



Ristorante



VORSPEISE

- *Von Sauris bis Grado [1 4 7] € 12
- Die Krabbe mit Andriolo Kräuter
[2-3-5 olio di arachidi] € 18
- *Unsere 8 rohen Fische[1 2 4 6 7 9 10 11] € 22
- *Ghekokcht und roh Lamm, Fermentiert Karotte
[9] € 16
- Den Garten und Ponzu Soße [6 7] € 12

ERSTER TELLER

- *Risotto mit das Beste aus unserermMeere
[1 2-4-5-9-14] Piatto del Buon Ricordo € 18
- *Tagliolini Mit Buzara von Scampi
[1 2 3 7 9] € 20
- *Ravioli mit Confit Tomaten, Salbei Fondue,
Pecorino, Sardelle soße [1 Grano 3 4 7] € 15
- *Carbonara Tortelli, Creme von Grünen Spargel,
Ente Speck
[1 Grano 3 7 9] € 15
- *Spaghetti Benedetto Cavalieri mit Zoncolan
Parfüm (1 Grano 7 8 Nocciole) € 16
- *Gnocchi von Milk, Frühjahr wildlebenden Kräuter
(1 Grano 3 7 9) € 14

ZWEITE TELLER

- *Frittolo [1 2 3 4 5 14 olio arachidi] € 18
- Aal, Avocado, Lauch, Sambuca, Salat € 26
- *Grünen Umberfische [3 4 7 9] € 22
- Asado und Artischocke [5 Olio Arachidi 9] € 22
- Lamm, Tabak, weißen Spargel, niederländisch
soße [3 7] € 26
- Kalbsbries von Kalb, Kresse, Lauche und Friaulian
Buffelmilch Mozzarella [7-9] € 16

KÄSE

- Weinprobe von Kuhmilchkäse [7 8 noci] € 15
- Weinprobe von Ziegenkäs [7 8 noci] € 15

KUCHEN

- Cocco on the Rocks € 8
(Kiwi Suppe , Kokosnuss, Ananas und Eis mit Milch von Asina) [7]
- Sulle vie dei Cramars € 8
(Joghurt, Kirschen, Zimt, Kaffee, Zitrone) [1 7 8]
- Miluc e Cocules € 8
(Deklination bei Äpfeln und Nüssen) [1 7 8]
- Tarte tatin
(Karamellierter Blätterteig, Apfel , Knollensellerie und Paroel Eis
mit Öl) [1grano 3 7 8] € 8
- I Profumi dei Prati € 8
(Buttermilch Glace, bayerisch mit dem Holunder, Veilchen und
Thymian) [1 grano 3 4 colla di pesce 7 8 mandorle]

**Auf Anfrage sind ein Verkostungspfad von Erde,
Meer und Vegetarier erhältlich**



- 1.GETREIDE
- 2.KREBSTIERE
- 3.EIER
- 4.FISCH
- 5.ERDNUSSE
6. SOJA
- 7.MILCH
- 8.SCHALENFRUCHTE
- 9.SELLERIE
- 10.SENF
- 11.SESAMASAMEN
- 12.SCHWEFELDIOXID
13. LUPINEN
14. MOLLUSKEN