



Chef / Executive Chef / Küchenchef: Nicolò Delbono

Direttore di sala / Restaurant Manager / Restaurantleiter: Sandu Harbuz

CRUDITÉ DI MARE SEAFOOD CRUDITÉS ROHER FISCH

Scampo* dell'Oceano Atlantico nord orientale (Scozia) 2.4.14. € 6,50 per pc.
Scampi* from North-East Atlantic Ocean (Scotland) 2.4.14.
Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland) 2.4.14.

Gambero viola* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.4.14. € 6,50 per pc.
Mazara violet prawn* (Sicily) 2.4.14.
Rohe Viollett Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.4.14.

Ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 2.4.12.14. € 6,50 per pc.
Speciale de Gillardeau oyster (range n. 04) 2.4.12.14.
Auster Speciale de Gillardeau (Kaliber n. 04) 2.4.12.14.

Caviale di storione bianco "Calvisius Tradition Royal" 1.3.4.7. € 2,50 per gr.
con crostini caldi, blinis di patate e panna acida (30 gr. | 50 gr.)
"Calvisius Tradition Royal" white sturgeon caviar 1.3.4.7.
with toasted bread, potato blinis and sour cream (30 gr. | 50 gr.)
Kaviar vom weißen Stör „Calvisius Tradition Royal“ 1.3.4.7.
mit warmen Crostini, Kartoffel-Blinis und Sauerrahm (30 gr. | 50 gr.)

Carpaccio di ricciola marinata 1.6.9.10. € 28,00
gazpacho alle fragole, perle di cetriolo e fregola lattefermentata
Marinated amberjack carpaccio 1.6.9.10.
strawberry gazpacho, cucumber pearls, lacto-fermented strawberries
Carpaccio vom marinierten Bernsteinfisch 1.6.9.10.
Erdbeer-Gazpacho, Gurkenperlen und lakto-fermentierte Erdbeeren

Tartare di tonno rosso pinna gialla 2.4.12.14. € 28,00
guacamole e caviale di aringa
Yellowfin tuna tartare 2.4.12.14.
guacamole and herring caviar
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch 2.4.12.14.
Guacamole und Heringskaviar

ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

Carpaccio di salmerino 1.4.7. € 23,00
burro salato e pane tostato
Char carpaccio 1.4.7.
salted butter and toasted bread
Saiblings-Carpaccio 1.4.7.
gesalzener Butter und geröstetem Brot

Battuta di manzo Garronese 1.3.6.10.12. € 24,00
condita al tavolo
Garronese beef tartare 1.3.6.10.12.
dressed at the table
Garronese Rindfleisch Tartar 1.3.6.10.12.
am Tisch zubereitet

Culaccia di Parma 1.10. € 23,00
mostarda di mele campanine e gnocco fritto
Parma culaccia cured meat 1.10.
apple mostarda and fried bread
Culaccia di Parma 1.10.
Äpfel Mostarda und frittierte Teigstücke

Flan di asparagi 1.3.7. € 20,00
fonduta di Grana Padano DOP, zafferano e chips croccanti
Asparagus flan 1.3.7.
Grana Padano DOP fondue, saffron and potato chips
Spargelflan 1.3.7.
Grana-Padano-Fondue, Safran und knusprigen Pommes

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTER GANG

Linguine con variazione di astice 1.2.3.4.9. € 32,00

Linguine with lobster variation 1.2.3.4.9.

Linguine mit Variationen vom Hummer 1.2.3.4.9.

Risotto alle vongole veraci 2.4.9.14. € 24,00

con salsa al prezzemolo, polvere di limone bruciato e bottarga di muggine

Risotto with clams 2.4.9.14.

parsley sauce, burnt lemon powder and mullet roe

Risotto mit Venusmuscheln 2.4.9.14.

Petersiliensauce, geröstetem Zitronenpulver und Meeräschen-Bottarga

Gnocchetti di patate 1.3.7.9. € 20,00

con ragoût di carni bianche di cortile, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero

Potato gnocchi 1.3.7.9.

with white meat ragoût, Parmesan fondue and black truffle

Kartoffelgnocchi 1.3.7.9.

mit Ragoût aus hellem Fleisch, Parmigiano-Reggiano-Fondue und schwarzem Trüffel

Parmigiana di melanzane al forno 1.7. € 22,00

su crostone rustico

Baked eggplant Parmigiana 1.7.

on rustic crouton

Gebackene Auberginen-Parmigiana 1.7.

auf einer rustikalen Brotscheibe

Maccheroncino trafilato al bronzo ai tre pomodori 1.7. € 20,00

fonduta di pomodoro Pachino, pomodoro confit e concassé, con burrata campana DOP

Bronze drawn maccheroncini pasta with tomato variations 1.7.

Pachino cherry tomato fondue, confit tomato and concasse, with burrata DOP

Bronze gezogene Maccheroncini mit drei Tomatenvariationen 1.7.

Fondue aus Pachino-Tomaten, confierte und concassierte Tomaten, mit Burrata DOP

Vellutata di verdure 9. € 18,00

con olio profumato alle erbe aromatiche, crostini di pane rustico o riso basmati al vapore

Creamy vegetable soup 9.

with herb-scented oil,

rustic bread croutons or steamed basmati rice

Cremige Gemüsesuppe 9.

mit aromatischem Kräuteröl,

wahlweise mit rustikalen Brotcroûtons oder gedämpftem Basmati-Reis

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

ZWEITER GANG

<p>Pescato del giorno 4. al forno o al sale (min. 2 persone) Catch of the day 4. baked or with salt crust (min. 2 people) Tagesfisch 4. aus dem Ofen oder in Salzkruste (min. 2 Personen)</p>	€ 8,50 per hg.	<p>Carrè di Agnello in crosta alle erbe 1.3.7. con il suo fondo, gel allo yogurt greco e patata Williams Herb-crusted rack of lamb 1.3.7. with its cooking juice, Greek yoghurt gel and Williams potato Lammkarree in Kräuterkruste 1.3.7. mit eigenem Jus, griechischem Joghurtgel und Williams-Kartoffel</p>	€ 32,00
<p>Calamari e jalapeño in tempura 1.4.7.9.11.13.14. con salsa aioli Tempura squids and jalapeños 1.4.7.9.11.13.14. with aioli sauce Tempura von Calamari und Jalapeños 1.4.7.9.11.13.14. mit Aioli-Sauce</p>	€ 30,00	<p>Filetto di manzo Garronese 9. al pepe nero del Malabar, il suo fondo al dragoncello e pak choi alla piastra Garronese beef fillet 9. Malabar black pepper, its sauce with tarragon and grilled pak choi Filet vom Garronese-Rind 9. mit Malabar-Schwarzem Pfeffer, Estragonfond und gegrillter Pak Choi</p>	€ 35,00
<p>Bruschetta di branzino 1.4.7. con ratatua di ortaggi e salsa di mozzarella affumicata Seabass bruschetta 1.4.7. with garden vegetable ratatouille and smoked mozzarella sauce Bruschetta der Goldbrasse 1.4.7. mit Gemüseratatouille und Molke von geräuchertem Mozzarella</p>	€ 34,00		
<p>Insalata tiepida di crostacei 2.4.9. con verdure cotte e crude e olio Olivariva Cuvée N°1 Warm shellfish salad 2.4.9. with cooked and raw vegetables and Olivariva oil Cuvée N°1 Lauwarmer Krustentiersalat 2.4.9. mit gekochtem und rohem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl Olivariva Cuvée N°1“</p>	€ 45,00		

CONTORNI SIDES BEILAGEN

Purée di patate alla francese 7. French potato purée 7. Französisches Kartoffelpüree 7.	€ 9,00
Patate al forno al rosmarino Baked potatoes with rosemary Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen	€ 9,00
Jalapeño in tempura 1. Tempura jalapeños 1. Tempura von Jalapeños 1.	€ 9,00
Bouquet di verdure fresche Fresh vegetable bouquet Frisches Gemüsebouquet	€ 9,00
Finocchi, arancia e menta Fennel, orange and mint Fenchel, Orange und Minze	€ 9,00
Peperoni alla graticola Grilled peppers Gegrillte Paprika	€ 9,00
Zucchine alla graticola Grilled zucchini Gegrillte Zucchini	€ 9,00
Riso basmati al vapore Steamed basmati rice Gedämpfter Basmati-Reis	€ 9,00

DOLCI DESSERT DESSERT

Tagliata di frutta fresca Sliced fresh fruits Frische Obstplatte	€ 13,00
Meringata ai frutti di bosco 3.7. Meringue cake with wild berries 3.7. Baiser-Torte mit Waldfruchtfüllung 3.7.	€ 12,00
Crème brûlée al profumo di lavanda e mirtillo 3.7. Lavander flavoured crème brûlée and blueberries 3.7. Crème brûlée nach Lavendel und Blaubeeren 3.7.	€ 12,00
Torta di rose tradizionale 1.3.7.8. con crema soffice all'Amaretto Italian rose cake 1.3.7.8. with Amaretto cream Traditioneller Butterkuchen in Rosenform 1.3.7.8. mit Amaretto-Creme	€ 12,00
Semifreddo ai tre cioccolati 1.3.7.8. Three chocolates parfait 1.3.7.8. Semifreddo mit drei Schokoladen 1.3.7.8.	€ 12,00
Selezione di gelati 3.7.8. cioccolato, vaniglia, nocciola, fior di latte Ice-cream selection 3.7.8. chocolate, vanilla, hazelnut, milk Eissorten 3.7.8. schokolade, vanille, haselnuss, milch	€ 9,00
Selezione di sorbetti: pesca, limone, fragola, passion fruit Sorbet selection: peach, lemon, strawberry, passion fruit Sorbets-Auswahl: angeln, pfirsich, erdbeere, passionsfrucht	€ 9,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains;

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;

2. Crustaceans and products thereof;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Uova e prodotti a base di uova;

3. Eggs and products thereof;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Pesce e prodotti a base di pesce;

4. Fish and products thereof;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;

5. Peanuts and products thereof;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Soia e prodotti a base di soia;

6. Soybeans and products thereof;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);

7. Milk and products thereof (including lactose);

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o Queensland e i loro prodotti;

8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia or Queensland nuts and products thereof;

8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

9. Sedano e prodotti a base di sedano;

9. Celery and products thereof;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10. Senape e prodotti a base di senape;

10. Mustard and products thereof;

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

11. Sesame seeds and products thereof;

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12. Anidride solforosa e solfiti;

12. Sulphur dioxide and sulphites;

12. Schwefeldioxid und Sulphite;

13. Lupini e prodotti a base di lupini;

13. Lupin and products thereof;

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14. Molluscs and products thereof.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.