

Le proposte del nostro menù  
sono realizzate con ingredienti freschi  
e di prima qualità e ogni singola pietanza  
viene preparata al momento

The proposals of our menu  
are realized with fresh, first quality  
ingredients and each dish is freshly prepared

Die Vorschläge aus unserer Speisekarte  
sind mit frischen und höchste Qualität  
Zutaten vorbereitet und jedes Gericht  
wird frisch zu bereitet

GENTILI OSPITI, SE AVETE DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDETE PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARVI NEL MIGLIORE DEI MODI. GRAZIE  
DEAR CUSTOMERS, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS. THANK YOU


LIEBE BESUCHER, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN UND GETRANKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN. DANKE





## ANTIPASTI


## STARTERS


## VORSPEISEN


 Capesante alla plancia con crema di zucca, riduzione al balsamico e insalatina di carciofi croccante con pecorino, noci e agrumi € 16,00  
Griddled scallops served with pumpkin cream, balsamic vinegar sauce and crunchy artichoke salad with pecorino cheese, walnuts and citrus fruits  
Gegrillte Jakobsmuscheln serviert mit Kürbiscreme, Balsamessigsauße und knusperigem Artischockensalat mit Pecorino Käse, Walnüssen und Zitrusfrüchten

 Uovo fritto con flan di asparagi, vellutata al topinambur e tartufo nero € 14,00  
Deep fried poached egg with asparagus flan, Jerusalem artichoke purée and black truffle  
Frittiertes Ei mit Spargelauflauf, Topinamburpüree und schwarzem Trüffel

 Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan tostato € 16,00  
Knife-cut fillet tartare accompanied by capers, red onions, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted bread  
Handgeschnittenes Filettartar serviert mit Kapern, roten Zwiebeln, Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot

 Salmone norvegese marinato agli agrumi e aneto con chips di patate e maionese al curry € 14,00  
Norwegian salmon marinated in citrus fruits and dill, with potato chips and curry mayonnaise  
Norwegischer Lachs, in Zitrusfrüchten und Dill mariniert, mit Kartoffelchips und Currymajoänese

 Culaccia di Parma DOP con gnocco fritto e marmellata di cipolle rosse € 14,00  
Culaccia di Parma PDO (cured ham) with fried gnocchi and red onion jam  
Culaccia di Parma DOP (roher Schinken) mit „Gnocco fritto“ und roter Zwiebelmarmelade

 Finissima di scampi e gamberi con frutta esotica, carpaccio di capesante, tartare di ricciola e granita al passion fruit € 18,00  
Langoustine and prawn carpaccio with exotic fruit, scallop carpaccio, amberjack tartare and passion fruit granita  
Scampi- und Garnele-Carpaccio mit exotischen Früchten, Jakobsmuschel-Carpaccio, Adlerfisch-Tatar und Passionsfrucht-Granita


 Fritto misto di pesce con insalatina e composta bio al bergamotto € 16,00  
Mixed fried fish with salad and organic bergamot compote  
Gemischte frittierte Fische mit Salat und Bio-Bergamottenkompott


 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar


COPERTO € 3,00 / COVER CHARGE € 3,00 / GEDECK € 3,00

# PRIMI PIATTI    FIRST COURSES    ERSTER GANG


 Linguine al nero di seppia con ragù di granchio e plancton marino € 18,00  
Cuttlefish ink linguine pasta with crab sauce and plankton  
Tintenfisch Linguine Pasta mit Krebssoße und Plankton

 Gnocchetti verdi di patate gluten free al ragù di coniglio, fonduta alla robiola di malga e cenere di porcino € 14,00  
Gluten free green gnocchi with rabbit ragout, robiola cheese fondue and porcino mushroom powder  
Glutenfreie grüne Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout, Robiola-Käsefondue und Steinpilzpulver

 Riso Carnaroli in crema di zucchine con stracciatella e battuta di gambero rosso € 16,00  
Carnaroli rice with courgette cream, stracciatella cheese and red prawn tartare  
Carnaroli Reis mit Zucchini creme, Stracciatella Käse und Tartar aus roten Garnelen

 Maccheroncini trafilati al bronzo con ragù di anatra, funghi pioppini e Castelmagno € 14,00  
Bronze drawn maccheroni pasta with duck sauce, poplar mushrooms and Castelmagno cheese  
Auf Bronze gezogene Maccheroni mit Entesoße, Pioppini Pilzen und Castelmagno-Käse


 Spaghetti alla chitarra "Ma'Kaira" al pane, burro e acciughe € 14,00  
Spaghetti alla chitarra "Ma'Kaira" with bread, butter and anchovies  
Spaghetti alla chitarra "Ma'Kaira" mit Brot, Butter und Sardellen


 Bigoli al torchio con vongole e bottarga di tonno € 16,00  
Bigoli al torchio (egg spaghetti typical of the Veneto region) with clams and tuna bottarga  
Bigoli al torchio (Eierspaghetti aus Venetien) mit Miesmuscheln und Thunfisch-Bottarga

Tortelli di zucca fatti in casa con medaglioni di cotechino all'aceto balsamico € 14,00  
Home made pumpkin tortelli and "cotechino" sausage médaillons flavoured with balsamic vinegar  
Hausgemachte Kürbistortelli und "Cotechino" Wurst Medaillon mit Balsamessig

 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES ZWEITER GANG

 Grigliata mista del Mediterraneo con insalatina croccante e gazpacho € 27,00  
Grilled selection of Mediterranean fish with crunchy salad and gazpacho  
Gegrillter Fisch aus dem Mittelmeer mit knusprigem Salat und Gazpacho


 Entrecôte di Scottona Prussiana al pepe verde del Kerala con patate saltate € 18,00  
Prussian young cow entrecôte flavoured with Kerala green pepper accompanied by roasted potatoes  
Färsen-Entrecôte aus Polen mit Kerala grünem Pfeffer serviert mit gebratenen Kartoffeln

 Agnello New Zeland in crosta di pistacchi, purea di ceci e carciofi trifolati € 23,00  
Lamb from New Zealand in a pistachio crust with chickpea purée and sautéed artichokes (with garlic and parsley)  
Neuseeland Lamm mit Pistazienkruste, Kichererbsenpüree und Artischocken (mit Knoblauch und Petersilie sautiert)

 Ricciola gratinata con passatina di pomodoro, patata al limone, fiore di capperi e polvere di olive nere € 20,00  
Amberfish au gratin with tomato sauce, lemon-flavoured potatoes, capper flowers and black olive powder  
Gratiniertes Bernsteinfisch mit Tomatensoße, Zitrone-duftenden Kartoffeln, Kaperblumen  
und Pulver aus schwarzen Oliven

 Filetto di Scottona alla griglia con patate alle erbe di Provenza e pioppini trifolati € 23,00  
Grilled fillet of Scottona served with poplar mushrooms and Herbs de Provence flavoured potatoes  
Gegrilltes Filet von Scottona Rind serviert mit Pioppini Pilzen und Kartoffeln mit Kräuter de Provence

 Branzino di Orbetello pescato ad amo al sale con verdure saltate (ideale per 2 persone) € 48,00  
Hooked Orbetello sea bass in salt crust with roasted vegetables (for 2 people)  
Geangelter Seebarsch in der Salzkruste mit Gemüsepfanne (für 2 Personen)

 Aragostona Rose & Sapori alle tre salse (1 Kg circa - ideale per 2 persone) € 60,00  
Rose & Sapori lobster with 3 sauces (1 kg – for 2 people)  
Rose & Sapori Languste mit 3 Soßen (1 Kg – für 2 Personen)

### CONTORNI SIDE DISHES BEILAGE

€ 5,00

Verdure alla griglia / Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse

Insalata mista / Mixed salad / Gemischter Salat

Pinzimonio di verdure / Pinzimonio (row vegetables with dip on the side) / Rohkost

Patate al forno / Baked potatoes / Bratkartoffeln

Patatine fritte / French fries / Chips

 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar



## DESSERT

## DESSERT


## DESSERT

Lingotto con mousse al cioccolato e sorbetto al lampone € 8,00  
Chocolate mousse and raspberry sorbet  
Schokoladenmousse und Himbeersorbet

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco € 8,00  
Millefoglie pastry with chantilly cream and wild berries  
Millefoglie mit Crème Chantilly und Waldbeeren

 Cheesecake ai mirtilli € 8,00  
Blueberries cheesecake  
Cheesecake mit Blaubeeren

 Panna cotta con salsa alle fragole e cialda croccante € 8,00  
Cream pudding with strawberry sauce and crunchy wafer  
Sahnepudding mit Erdbeersauce und knuspriger Waffel

 Selezione di sorbetti di nostra produzione € 8,00  
Homemade sorbet selection  
Auswahl von hausgemachten Sorbets


Tiramisù Rose & Sapori € 8,00  
Rose & Sapori Tiramisu  
Tiramisu Rose & Sapori

Lui & Lei – Composizione del pasticciere per 2 persone € 16,00  
Him & Her – Pastry chef's dessert selection for 2 people  
Er & Sie - Dessert Auswahl aus unserer Konditorei für 2 Personen

 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde € 15,00  
Cheese selection with jam and mustard  
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce


 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar

# PIATTI VEGETARIANI & VEGANI VEGETARIAN & VEGAN DISHES VEGETARISCHES & VEGANES GERICHT


 Insalatina di carciofi con noci, agrumi e pecorino romano € 12,00  
Artichoke salad with walnuts, citrus fruits and pecorino cheese  
Artischockensalat mit Walnüssen, Zitrusfrüchten und Pecorino Käse

 Stracciatella e gnocco fritto con olio del Garda € 14,00  
Stracciatella cheese and fried gnocchi served with olive oil of Lake Garda  
Stracciatella Käse und "Gnocco fritto" mit Olivenöl vom Gardasee

 Purea di ceci con carciofi trifolati e funghi pioppini € 14,00  
Chick pea purée with sautéed artichokes (with garlic and parsley) and poplar mushrooms  
Kichererbsenpüree mit Artischocken (mit Knoblauch und Petersilie sautiert) und Pioppini Pilzen

 Gnocchetti verdi di patate gluten free con fonduta alla robiola di malga e cenere di porcino € 13,00  
Gluten free green gnocchi with robiola cheese fondue and porcino mushroom powder  
Glutenfreie grüne Kartoffelgnocchi mit Robiola-Käsefondue und Steinpilzpulver

 Crema di zucca e granella di amaretto € 11,00  
Pumpkin cream and Amaretto crumble  
Kürbiscremesuppe und Amaretto Krümel

 Spaghetti integrali al pane, burro e acciughe € 14,00  
Wholewheat spaghetti with bread, butter and anchovies  
Vollkornspaghetti mit Brot, Butter und Sardellen

 Linguine al nero di seppia con passata di pomodoro, plancton marino e polvere di agrumi € 13,00  
Cuttlefish ink linguine pasta with tomato sauce, plankton and citrus fruits powder  
Tintenfisch Linguine Pasta mit Tomatensoße, Plankton und Pulver aus Zitrusfrüchten

 Uovo fritto con flan di asparagi, vellutata al topinambur e tartufo nero € 14,00  
Deep fried poached egg with asparagus flan, Jerusalem artichoke purée and black truffle  
Frittiertes Ei mit Spargelaufwurf, Topinamburpüree und schwarzem Trüffel

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish / Vegetarisches Gericht

 Piatto vegano / Vegan dish / Veganes Gericht

# MENU DEGUSTAZIONE PESCE

## FISH TASTING MENU

### FISCH VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

Finissima di scampi e gamberi con frutta esotica,  
carpaccio di capesante, tartare di ricciola e granita al passion fruit  
Langoustine and prawn carpaccio with exotic fruit,  
scallop carpaccio, amberjack tartare and passion fruit granita  
Scampi- und Garnele-Carpaccio mit exotischen Früchten,  
Jakobsmuschel-Carpaccio, Adlerfisch-Tatar und Passionsfrucht-Granita

Capesante alla plancia con crema di zucca, riduzione al balsamico  
e insalatina di carciofi croccante con pecorino, noci e agrumi  
Griddled scallops served with pumpkin cream, balsamic vinegar sauce  
and crunchy artichoke salad with pecorino cheese, walnuts and citrus fruits  
Gegrillte Jakobsmuschel serviert mit Kürbiscreme, Balsamessigsauße  
und knusperigem Artischockensalat mit Pecorino Käse, Walnüssen und Zitrusfrüchten

Bigoli al torchio con vongole e bottarga di tonno  
Bigoli al torchio (egg spaghetti typical of the Veneto region) with clams and tuna bottarga  
Bigoli al torchio (Eierspaghetti aus Venetien) mit Miesmuscheln und Thunfisch-Bottarga

Ricciola gratinata con passatina di pomodoro, patata al limone, fiore di capperi e polvere di olive nere  
Amberfish au gratin with tomato sauce, lemon-flavoured potatoes, capper flowers and black olive powder  
Gratiniertes Bernsteinfisch mit Tomatensoße, Zitrone-duftenden Kartoffeln, Kaperblumen  
und Pulver aus schwarzen Oliven

Dessert

€ 60,00  
per persona bevande escluse  
per person drinks excluded  
pro Person ohne Getränke

 Menu disponibile anche senza glutine / Gluten free menu is also available / Gluten frei Menü ist auch verfügbar

# MENU DEGUSTAZIONE CARNE MEAT TASTING MENU FLEISCH VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan tostato  
Knife-cut fillet tartare accompanied by capers, red onions, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted bread  
Handgeschnittenes Filettartar serviert mit Kapern, roten Zwiebeln, Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot

Culaccia di Parma DOP con gnocco fritto e marmellata di cipolle rosse  
Culaccia di Parma PDO (cured ham) with fried gnocchi and red onion jam  
Culaccia di Parma DOP (roher Schinken) mit „Gnocco fritto“ und roter Zwiebelmarmelade

Maccheroncini trafilati al bronzo con ragù di anatra, funghi pioppini e Castelmagno  
Bronze drawn maccheroni pasta with duck sauce, poplar mushrooms and Castelmagno cheese  
Auf Bronze gezogene Maccheroni mit Entesoße, Pioppini Pilzen und Castelmagno- Käse

Entrecôte di Scottona Prussiana al pepe verde del Kerala con patate saltate  
Prussian young cow entrecôte flavoured with Kerala green pepper accompanied by roasted potatoes  
Färsen-Entrecôte aus Polen mit Kerala grünem Pfeffer serviert mit gebratenen Kartoffeln

Dessert

€ 60,00

per persona bevande escluse  
per person drinks excluded  
pro Person ohne Getränke

 Menu disponibile anche senza glutine / Gluten free menu is also available / Gluten frei Menü ist auch verfügbar





Se la nostra cucina ti è piaciuta, parlane con gli amici.

Se non ti è piaciuta, parlane con noi.

If you enjoyed our cuisine, please spread the word.

If not, be so kind to share your opinion with us.

Erzählen Sie es Bitte weiter, wenn unsere Küche euch geschmeckt hat.

Wenn nicht, bitte, teilen Sie uns mit.

