

RISTORANTE  
*il Pescatore*



## Antipasti

Storione, latte e tartufo - 23 €

Sturgeon, milk and truffle - Stör, Milch und Trüffel

Calamaro bianco e nero - 23 €

Black & white squid - Schwarzer und weißer Tintenfisch

Capasanta, asparagi selvatici e uovo - 24 €

Scallop, wild asparagus and egg - Jakobsmuschel, wilder Spargel und Ei

Cervo, cardoncelli, Parmigiano e aceto balsamico 100 anni - 25 €

Venison, cardoncelli mushrooms, Parmesan cheese and 100-year-old balsamic vinegar - Hirsch, Kardoncelli Pilze, Parmesankäse und 100 Jahre alter Balsamico-Essig

Carota & kefir - 20 €

Carrot & kefir - Karotte und Kefir

## Primi piatti

Risotto, erbe selvatiche, sarde di lago e rapa rossa \* - 22 €

Risotto, wild herbs, lake sardines and red turnip - Risotto, Wildkräuter, Süßwassersardinen und rote Rübe

Spaghetti, polpo e finocchietto - 23 €

Spaghetti, octopus and fennel - Spaghetti, Oktopus und Fenchel

Riccioli di grano duro, fasolari e astice - 28 €

Durum wheat curls, fasolari shells and lobster - Hartweizenkringel, Fasolari-Muscheln und Hummer

Tubetti, piselli, formaggio Brè e lime \* - 22 €

Tubetti pasta, peas, Brè cheese and lime - Tubetti-Nudeln, Erbsen, Brè-Käse und Limette

Ravioli agli spinaci, maialino e lattuga - 24 €

Spinach, piglet and lettuce ravioli - Ravioli mit Spinat, Ferkel und Kopfsalat



# Secondi piatti

Orata, porri e brodo di montagna - 29 €

Sea bream, leeks and mountain broth - Sebrasse, Lauch und Bergbrühe

Salmerino, biette e frutti rossi \* - 27 €

Char, Swiss chard and red fruits - Saibling, Mangold und rote Früchte

Gallinella, prezzemolo e carciofi - 28 €

Gurnard, parsley and artichokes - Knurrhahn, Petersilie und Artischocken

Peperone, funghi e pomodoro - 22 €

Pepper, mushrooms and tomato - Paprika, Champignons und Tomate

Quaglia, cavolo, scorza nera e il suo fondo - 29 €

Quail, cabbage, black peel and stock - Wachtel, Kraut, Schwarzschaalen und Brühe

# Dessert

Brioche e gelato - 12 €

Brioche and ice cream - Brioche und Eiscreme

Latte di capra, tapioca e Zabaione ai fiori d'arancio \* - 12 €

Goat's milk, tapioca and orange blossom zabaglione - Ziegenmilch, Tapioka und Orangenblüten-Zabaglione

Cioccolato, noci pecan e caramello - 12 €

Chocolate, pecans and caramel - Schokolade, Pekannüsse und Karamell

Come una Pavlova! - 12 €

Like a Pavlova - Wie eine Pavlova

Pera, mandorla e bergamotto - 12 €

Pear, almond and bergamot - Birne, Mandel und Bergamotte

\* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande  
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

"Espressione" menu 85 € - Wine pairing 40 € - Non alcoholic pairing 35 €

La cucina è LIBERTA'. In primis di ESPRESSIONE. Un modo per essere sempre se stessi e, attraverso un "linguaggio" universale comunicarlo a tutti!

Chef Pasquale Tozzi

Let yourself be carried away and enjoy this moment. Chef Pasquale will guide you through the discovery of his cooking philosophy.

Lassen Sie sich mitreißen und genießen Sie diesen Moment. Entdecken Sie die Kochkünste von Chef Pasquale.

Storione, latte e tartufo

Sturgeon, milk and truffle - Stör, Milch und Trüffel

Cervo, cardoncelli, parmigiano e aceto 100 anni

Venison, cardoncelli mushrooms, parmesan cheese and 100-year-old balsamic vinegar - Hirsch, Cardoncelli Pilze, Parmesan Käse und Balsamico Essig 100 Jahre alt

Risotto, erbe selvatiche, sarde di lago e rapa rossa \*

Risotto, wild herbs, lake sardines and red turnip - Risotto, Wildkräuter, Süßwassersardinen und rote Rübe

Gallinella, prezzemolo e carciofi

Gurnard, parsley and artichokes - Knurrhahn, Petersilie und Artischocken

Giocherellando

Selection of our desserts - Auswahl unserer Desserts



RISTORANTE  
il Pescatore



In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande  
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

"Libertà" menu 85 € - Wine pairing 40 € - Non alcoholic pairing 35 €

La cucina è LIBERTA'. In primis di ESPRESSIONE. Un modo per essere sempre se stessi e, attraverso un "linguaggio" universale comunicarlo a tutti!

Chef Pasquale Tozzi

Let yourself be carried away and enjoy this moment. Chef Pasquale will guide you through the discovery of his cooking philosophy.

Lassen Sie sich mitreißen und genießen Sie diesen Moment. Entdecken Sie die Kochkünste von Chef Pasquale.

Carota e kefir

Carrot and kefir - Karotte und Kefir

Cavolfiore e tartufo

Cauliflower and truffle - Blumenkohl und Trüffel

Piselli, formaggio di Brè e lime \*

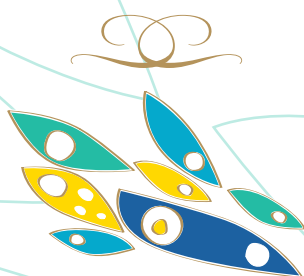
Peas, Brè cheese and lime - Erbsen, Brè-Käse und Limette

Peperone, funghi e pomodoro

Pepper, mushrooms and tomato - Paprika, Champignons und Tomate

Pera, mandorla e bergamotto

Pear, almond and bergamot - Birne, Mandel und Bergamotte



RISTORANTE  
il Pescatore



In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande  
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages