



A LA CARTE

ANTIPASTI

Pomodoro in gazpacho Primaverile
Calamaro, animelle e anacardi *
Shabu-shabu di polpo
Uova di quaglia, sedano rapa e tartufo
Carota, Campari e amaranto
Agnello, limoni di mare, asparagi e fave

PRIMI

Cartellata, luccio, patata, capperi e olive *
Risotto, limone, burrata e liquirizia *
Raviolo di oca, foie gras e crescione
Spaghetto, ostrica e lampone
Raviolo di sedano rapa, mela e senape

SECONDI

Coregone, radici e aglio nero *
Piccione, lampascioni e ibisco
Salanova, polline e miele
Rombo, tartufi di mare e aglio orsino
Pecora, topinambur e sambuco*

DOLCI

Cioccolato, frutto della passione e vaniglia
Rabarbaro e litchi
Gelato, aglio nero e fragole di bosco

STARTERS

Spring tomato gazpacho
Calamari, sweetbreads and cashews *
Octopus shabu-shabu
Quail eggs, celeriac and truffle
Carrot, Campari and amaranth
Lamb, sea lemons, asparagus and beans

FIRST COURSES

Pasta, pike, potatoes, capers, olives *
Risotto with lemon, burrata and liquorice *
Goose ravioli, foie gras and watercress
Spaghetti, oyster and raspberry
Celeriac, apple and mustard ravioli

MAIN COURSES

Whitefish, roots and black garlic *
Pigeon, lampascioni and hibiscus
Salanova, pollen and honey
Turbot, sea truffles and bear garlic
Sheep, Jerusalem artichoke, elderberries*

DESSERT

Chocolate, passion fruit and vanilla
Rhubarb and lychee
Ice cream, black garlic, wild strawberries *

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

ME morie - Con i ricordi del passato si costruiscono le basi per il futuro

- ▶ Pomodoro in gazpacho Primaveraile
- ▶ Calamaro, animelle e anacardi *

- ▶ Risotto, limone, burrata e liquirizia *
- ▶ Coregone, radici e aglio nero *
- ▶ Cioccolato, frutto della passione e vaniglia

- ▶ Spring tomato gazpacho
- ▶ Calamari, sweetbreads and cashews *

- ▶ Risotto with lemon, burrata and liquorice *
- ▶ Whitefish, roots and black garlic *
- ▶ Chocolate, passion fruit and vanilla

- ▶ Frühlings-Tomaten-Gazpacho
- ▶ Kalamari, Kalbsbries und Cashewnüsse *

- ▶ Risotto mit Zitrone, Burrata und Lakritze *
- ▶ Felchen, Wurzeln und schwarzer Knoblauch *
- ▶ Schokolade, Passionsfrucht und Vanille

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 105. Percorso vini € 45
Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 105. Wine pairing € 45

I prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

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

CONTAMINAZIONI

- ▶ Shabu-shabu di polpo
- ▶ Uova di quaglia, sedano rapa e tartufo
- ▶ Cartellata di luccio, patata affumicata, capperi e olive *
- ▶ Piccione, lampascioni e ibisco
- ▶ Rombo, tartufi di mare e aglio orsino
- ▶ Rabarbaro e litchi

- ▶ Octopus shabu-shabu
- ▶ Quail eggs, celeriac and truffle
- ▶ Pasta, pike, smoked potato, capers and olives *
- ▶ Pigeon, lampascioni and hibiscus
- ▶ Turbot, sea truffles and bear garlic
- ▶ Rhubarb and lychee

- ▶ Oktopus Shabu-Shabu
- ▶ Wachteleier, Knollensellerie und Trüffel
- ▶ Nudeln, Hecht, geräucherte Kartoffeln, Kapern und Oliven *
- ▶ Taube, Lampascioni und Hibiskus
- ▶ Steinbutt, Meerestrüffel und Bärlauch
- ▶ Rhabarber und Lychee

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 120. Percorso vini € 55
Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 120. Wine pairing € 55

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

AVA nguardia

- ▶ Carota, Campari e amaranto
- ▶ Agnello, limoni di mare, asparagi e fave

- ▶ Raviolo di oca, foie gras e crescione
- ▶ Spaghetto, ostrica e lampone

- ▶ Salanova, polline e miele
- ▶ Pecora, topinambur e sambuco*

- ▶ Gelato, aglio nero e fragole di bosco *

- ▶ Carrot, Campari and amaranth
- ▶ Lamb, sea lemons, asparagus and broad beans

- ▶ Goose ravioli, foie gras and watercress
- ▶ Spaghetti, oyster and raspberry

- ▶ Salanova, pollen and honey
- ▶ Sheep, Jerusalem artichoke and elderberries*

- ▶ Ice cream, black garlic and wild strawberries *

- ▶ Karotte, Campari und Amaranth
- ▶ Lamm, Meeress Zitronen, Spargel und Saubohnen

- ▶ Gänse-Ravioli, Gänsestopfleber und Brunnenkresse
- ▶ Spaghetti, Austern und Himbeeren

- ▶ Salanova, Blütenstaub und Honig
- ▶ Schaf, Topinambur und Holunderbeeren*

- ▶ Eiscreme, schwarzer Knoblauch und Walderdbeeren *

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 130. Percorso vini € 55

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 130. Wine pairing € 55

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

DALLA TERRA

La terra non appartiene all'uomo, è l'uomo che appartiene alla terra.

- ▶ Pomodoro in gazpacho primaverile
- ▶ Carota, Campari e amaranto

- ▶ Raviolo di sedano rapa, mela e senape

- ▶ Salanova, polline e miele

- ▶ Gelato aglio nero e fragole di bosco *

- ▶ Spring tomato gazpacho
- ▶ Carrot, Campari and amaranth

- ▶ Celeriac, apple and mustard ravioli

- ▶ Salanova, pollen and honey

- ▶ Black garlic and wild strawberry ice cream *

- ▶ Frühlings-Tomaten-Gazpacho
- ▶ Karotte, Campari und Amaranth

- ▶ Ravioli aus Knollensellerie, Apfel und Senf

- ▶ Salanova, Blütenstaub und Honig

- ▶ Eis mit schwarzem Knoblauch und Walderdbeeren *

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price including cocktail pairing € 145

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