



Benvenuto, *Willkommen*, Welcome

La mia cucina nasce nel rispetto della territorialità, dalla valorizzazione e ricerca della materia prima di alta qualità.

Un piatto dai profumi genuini che incarna la passione della cucina italiana e il legame con le radici, rappresentandone un gesto semplice che va oltre la soddisfazione e il piacere indiscusso del pasto caldo fatto in casa, bensì è parte integrante e irrinunciabile della nostra quotidianità.

All'interno del mio menù troverete sempre piatti di pasta fresca, pasta secca e pasta ripiena, nonché piatti raffinati a base di pesce stagionale e carni selezionate.

Unisco tradizione ed innovazione, apprendo dal passato per valorizzare il presente. La perfezione non esiste, ma esistono le ricette straordinarie.

*Meine Küche entsteht aus dem Respekt für das Territorium und aus der ständigen Suchen nach hochwertigen Rohstoffen und deren Aufwertung.*

*Authentische Gerichte repräsentieren meine Leidenschaft zur italienischen Küche und die Verbundenheit mit unseren Ursprüngen - mehr als unbestrittener Genuss einer warmen, hausgemachten Speise, sind sie ein fester und unverzichtbarer Teil unseres täglichen Lebens.*

*Auf meiner Speisekarte finden Sie immer frische, trockene und gefüllte Nudelgerichte, sowie raffinierte Speisen mit saisonalem Fisch und sorgfältig selektioniertem Fleisch. Ich verbinde Tradition und Innovation, lerne von der Vergangenheit, um die Zukunft aufzuwerten.*

*Perfektion gibt es nicht, aber es gibt außergewöhnliche Rezepte.*

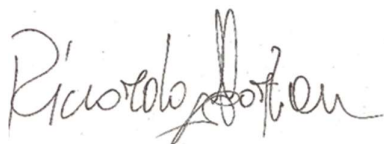
My cuisine is born out of respect for the territory and the use and research of high-quality ingredients.

A dish with genuine fragrances embodies the passion of Italian cuisine and its roots, representing a simple gesture that goes beyond the satisfaction and undisputed pleasure of a hot homemade meal, being an essential part of our daily lives.


On my menu you will always find fresh pasta, dried pasta and stuffed pasta, as well as refined dishes of seasonal fish and selected meats.




I combine tradition and innovation, learning from the past to enhance the present. Perfection doesn't exist, but extraordinary recipes do.

Executive Chef


A handwritten signature in black ink, reading "Riccardo Zaffaroni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'R'.

## Antipasti, Vorspeisen, Starters

 Insalatina Dolomitica, gallina al lemon grass e maionese al sedano rapa 18  
*Dolomitensalat, Hähnchen mit Zitronengras und Sellerie-Mayonnaise*  
Dolomite salad, chicken with lemon grass and celeriac mayonnaise





   Carpaccio di carne salada di cervo, pomodoro del Piennolo e castelmagno d'alpeggio 19  
*Carne Salada vom Hirsch, Piennolo-Tomanten und Castelmagno-Käse*  
Venison carne salada, Piennolo tomatoes and Castelmagno cheese

Crudo di ricciola di fondale, olio essenziale al bergamotto e radici alpine 22  
*Bernsteinmakrele, ätherisches Bergamotteöl und Alpenwurzeln*  
Amberjack, bergamot essential oil and Alpine roots

 La nostra battuta di Fassona (90gr / 150 gr) 18/24  
*Unser Tartar des piemontesischen Rindes (90gr /150gr)*  
Our tartar of piedmonts beef (90gr / 150 gr)



\*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

## Primi piatti, *Erster Gang*, First course

- |   |  |    |
|---|--|----|
|    | Raviolino del plin, ristretto al Parmigiano e polvere di alloro<br><i>Plin-Raviolo nach Piemonteser Art, Parmesanreduktion und Lorbeerblattpulver</i><br>Piedmontese-style plin raviolo, parmesan reduction and bay leaf powder                                | 20 |
|    | Millefoglie di ortiche, spugnole e gorgonzola al cucchiaio<br><i>Millefeuille aus Brennnesseln, Morcheln und Gorgonzolakäse</i><br>Millefeuille of nettles, morels and gorgonzola cheese   | 21 |
|    | “Tubetti” Giuseppe Cocco, astice, aglio fermentato e peperoncino fritto<br><i>Giuseppe Cocco 'Tubetti' mit Hummer, fermentiertem Knoblauch und gebratenen Chilischoten</i><br>Giuseppe Cocco 'Tubetti' with lobster, fermented garlic and fried chilli peppers | 22 |
|  | Tortellini al burro e Parmigiano<br><i>Tortellini mit zerlassener Butter un Parmesankäse</i><br>Tortellini with butter and Parmesan cheese   | 18 |



\*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

## Secondi piatti, *Hauptspeisen*, Main course

	Diaframma di Angus Val di Preore e cicoria brasata <i>Zwerchfell vom Angus Val di Preore und geschmorte Zichorie</i> Angus Val di Preore diaphragm and braised chicory	28
	Dentice, cime di rapa e guanciaie croccante <i>Zahnbrasse, Steckrübenspitzen und knuspriger Speck</i> Dentex, turnip tops and crispy bacon	33
	Lombata di capriolo, gambero di Ortigia, tarassaco, peperone di Navarrico <i>Rehrücken, Garnelen aus Ortigia, Löwenzahn, Pfeffer aus Navarrico</i> Venison loin, shrimp from Ortigia, dandelion, Navarrico pepper	33
	Cotoletta di vitello impanata, patate alle erbe e confettura di mirtilli <i>Kalbs Wiener schnitzel, Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren</i> Vienna style veal escalopes, herbs potatoes and cranberry jam	22

\*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

## Dessert, Nachspeisen, Dessert

- |   |  |    |
|---|--|----|
|  | Cremoso allo Yuzu, lampone e frutto della passione<br><i>Cremiger Yuzu, Himbeeren und Passionsfrucht</i><br>Creamy Yuzu, raspberry and passion fruit | 12 |
|  | Biscuit soffice al cioccolato bianco e lampone<br><i>Weißer Schokolade-Himbeer-Biskuit</i><br>White chocolate and raspberry soft biscuit             | 12 |
|   | Ananas padellato, lime e basilico<br><i>Gebratene Ananas, Limette und Basilikum</i><br>Pan-fried pineapple, lime and basil                           | 12 |

\*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

## Bevande, Getränke, Drinks

Acqua Naturale - Natur Wasser 0,5 - 0,75l	3-4
Acqua Frizzante - Wasser mit Gas 0,5 - 0,75l	3-4
Coca Cola - Coca Cola Zero	3,5
Oransoda	3,5
Lemonsoda	3,5
Chinotto San Pellegrino Spuma Cortese	3,5
Thè Limone - Zitrone Eistee	3,5
Thè Pesca - Pfirsich Eistee	3,5

## Birra, Bier, Beer

Forst 0% (0,33l)	4
Felsenkeller (0,3l)	4,5
Kronen (0,3l / 0,5l)	4-5
Weizen Weihestephan (0,3l / 0,5l)	4-6

## Distillati, Distillate, Distillates

### SCOTCH WHISKY

TaliskerSkye	11
Laphroig	12

### IRISH WHISKEY

Connemara	10
-----------	----

### JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	14
-----------------------	----

### COGNAC - ARMAGNAC

MartellVSOP	13
Remy Martin VSOP	11

### BRANDY

Cardenal Mendoza	
Gran Reserva	10

### FRUIT DISTILLATES

Pera - Birne Williams Roner	7
-----------------------------	---

### RUM - RON- RHUM

Santa Teresa 1796	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	10
Zacapa 23	14

### GRAPPE BY RONER

Blauburgunder invecchiato	7
La Morbida	8
Gewürztraminer Riserva	10
Lagrein Riserva	

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
Substances or products that cause allergies or intolerances



Pesce  
Fisch  
Fish



Molluschi  
Weichtiere  
Molluscs



Latticini  
Milch  
Milk



Glutine  
Gluten  
Gluten



Frutta guscio  
Schalenfrüchte  
Nuts



Crostacei  
Krebstiere  
Crustaceans



Arachidi  
Erdnüsse  
Peanuts



Lupini  
Lupinen  
Lupin



Uova  
Eier  
Eggs



Anidride solforosa  
e solfiti  
Schwefeldioxid  
und Sulphite  
Sulfites



Soia  
Sojabohnen  
Soybeans



Sesamo  
Sesam  
Sesame



Senape  
Senf  
Mustard



Sedano  
Sellerie  
Celery

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

*Bei weiteren Nachfragen können Sie sich gerne an das Personal Service wenden. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.*

Should you have any allergies or intolerances to the substances listed, please let us know when placing your order.

Our staff will be happy to provide further information.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Bestimmte frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schockkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 festgehalten.*

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, undergo blast freezing to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.