



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.

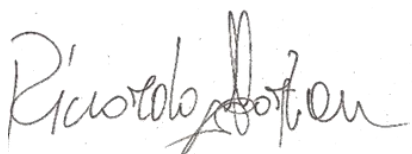
My cuisine is born out of respect for the territory and the use and research of high-quality ingredients.

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, appearing to read 'Riccardo Botto', written in a cursive style.

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




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

Secondi piatti, *Hauptspeisen*, Main course

Diaframma di Angus Val di Preore e cicoria brasata 28
Zwerchfell vom Angus Val di Preore und geschmorte Zichorie
Angus Val di Preore diaphragm and braised chicory

Dentice, cime di rapa e guanciaie croccante 33
Zahnbrasse, Steckrübenspitzen und knuspriger Speck
Dentex, turnip tops and crispy bacon

 Lombata di capriolo, gambero di Ortigia, tarassaco, peperone di Navarrico 33
Rehrücken, Garnelen aus Ortigia, Löwenzahn, Pfeffer aus Navarrico
Venison loin, shrimp from Ortigia, dandelion, Navarrico pepper

   Cotoletta di vitello impanata, patate alle erbe e confettura di mirtilli 22
Kalbs Wienerschnitzel, Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren
Vienna style veal escalopes, herbs potatoes and cranberry jam

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

Bowls & Sandwiches

BOWL CITTÀ 16

Cappuccio rosso, carpaccio di cervo, uovo bio affogato, mele verdi, cumino e dressing al lampone
Rotkohl, Hirsch-Carpaccio, pochiertes Bio-Ei, grüne Apfel, Kümmel und Himbeerdressing
Red cap, venison carpaccio, poached organic egg, green apples, caraway and raspberry dressing

BOWL VEGGY 13

Riso lungo integrale, rapa bianca e rossa, carote, zucchine e noci con dressing al tamarindo e sesamo
Vollkornreis, weiße und rote Bete, Karotten, Zucchini und Walnüsse mit Tamarinde- und Sesamdressing
Long brown rice, white and red turnip, carrots, zucchini and walnuts with tamarind and sesame dressing

CAESAR SALAD 16

Lattuga, petto di pollo, edamer, bacon rosolato, pan tostato e parmigiano con salsa Caesar
Grüner Salat, Hähnchenbrust, Edamer, gebratener Speck, geröstetes Brot, Parmesan und Caesar-Dressing
Lettuce, chicken breast, Edamer, roasted bacon, toasted bread and Parmesan cheese with Caesar sauce

CLUB SANDWICH 17

Pollo, uovo, bacon, pomodoro, lattuga e salsa Caesar
Hähnchen, Ei, Speck, Tomate, Salat und Caesar-Sauce
Chicken, egg, bacon, tomato, lettuce and Caesar Sauce

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

Dessert, Nachspeisen, Dessert



Cremoso allo Yuzu, lampone e frutto della passione

12

Cremiger Yuzu, Himbeeren und Passionsfrucht

Creamy Yuzu, raspberry and passion fruit



Biscuit soffice al cioccolato bianco e lampone

12

Weißer Schokolade-Himbeer-Biskuit

White chocolate and raspberry soft biscuit

Ananas padellato, lime e basilico

12

Gebratene Ananas, Limette und Basilikum

Pan-fried pineapple, lime and basil

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 Weihenstephan (0,3l / 0,5l)	4-6

Distillati, Distillate, Distillates

SCOTCH WHISKY		FRUIT DISTILLATES	
TaliskerSkye	11	Pera - Birne Williams Roner	7
Laphroig	12		
IRISH WHISKEY		RUM - RON- RHUM	
Connemara	10	Santa Teresa 1796	11
		Diplomatico Reserva Exclusiva	10
JAPANESE WHISKY		Zacapa 23	14
Nikka From The Barrel	14		
COGNAC - ARMAGNAC		GRAPPE BY RONER	
MartellVSOP	13	Blauburgunder invecchiato	7
Remy Martin VSOP	11	La Morbida	8
		Gewürztraminer Riserva	10
BRANDY		Lagrein Riserva	
Cardenal Mendoza			
Gran Reserva	10		

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.