





## ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

---

Uovo a bassa temperatura, crema di zucca, castagne e cavolo kale ripassato	24
Onsen Ei mit Kürbiscrème, Kastanien und sautierter Grünkohl Onsen egg with pumpkin cream, chestnuts and sauteed kale	
Tartare di manzo con tartufo, crumble e gelato allo nocciola	32
Rindstartar mit Trüffel, Streusel und Haselnusseis Beef tartar with truffle, sprinkles and hazelnut ice-cream	
Carpaccio di Vitello con funghi porcini, mayonese affumicata alla zafferano e crostini	29
Kalbscarpaccio mit Steinpilzen, geräucherte Safran Mayonnaise und Croutons veal carpaccio with Porcini mushrooms, smoked saffron mayonnaise, croutons	
Tataki di petto d` anatra con crema di topinambur, baby verdura e salsa all arancia	28
Tataki von der Entenbrust mit Topinamburcrème, junges Gemüse, und Orangensauce Duck breast tataki, Jerusalem artichoke cream, baby vegetables, orange sauce	
Triglia su crema di piselli, lardo e cipolla agrodolce 	30
Rotbarbe auf Erbsencrème, Lardo und süss-sauren Zwiebeln Red mullet on cream of peas, Lardo and sweet-sour onions	
L'insalata mista Da Moro  	15
Gemischter Salat Damoro Mixed salad Damoro	
Tortino alici ripieno di melanzane e provola, con couli di pomodoro e salsa basilico	26
Sardellen Törtchen gefüllt mit Auberginen, Provola, Tomaten Coulis und Basilikumsauce Anchovy tartlets filled with eggplants, Provola, tomato coulis and basil sauce	
Astice alla catalana tiepido 	34
Lauwarmer katalanischer Hummer Lukewarm Catalan lobster	

## ZUPPE SUPPE SOUPS

---

Crema di zucca con funghi porcini e guanciale croccante 	18
Kürbiscrème mit Steinpilzen und knusprigem Speck Pumkin cream, Porcini mushrooms and crispy bacon	
Crema di spinaci con tartare di tonno e zest di limone 	24
Spinatcrème mit Thunfisch Tartar und Zitronenzeste Spinach cream with tuna tartare and lemon zest	



## PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO

---

<b>Risotto zafferano con ostriche al vapore e croccante di maiale</b> 	<b>41</b>
Safranrisotto mit gedämpften Austern und knusprigem Speck Saffron risotto with steamed oysters and crispy bacon	
<b>Tortello di anatra al burro, arancia candita e il suo fondo</b>	<b>36</b>
Enten-Tortello in Butter mit kandierten Orangen und Orangenfond Duck tortello in butter with candied orange and orange stock	
<b>Cappelletto verde al basilico con crema di melanzane, provola e tartare di gambero rosso</b>	<b>38</b>
Grüne Basilikum-Cappelletto mit Auberginencrème, Provolone und rotem Garnelen Tatar Green basil cappelletto with eggplants cream, provolone and red shrimps tartar	
<b>Pasta, patate e provolone frita con tartare di scampo e la suo bisque</b>	<b>39</b>
Pasta, Kartoffeln und Provolone mit Scampi Tatar und eigener Bisque pasta, potatoes and provolone with shrimp tartar with your own bisque	
<b>Pacchero con spuma di carbonara, guanciale croccante e tartufo</b>	<b>38</b>
Pacchero mit Carbonara Espuma, knusprigem Speck und Trüffel Pacchero with carbonara foam, crispy bacon and truffle	
<b>Candele di Gragnano al ragout di cinghiale, finocchietto, pomodoro confit e sedano ghiaccio</b>	<b>36</b>
Candele Gragnano mit Wildschweinragout, Fenchel, Tomaten-Confit und frischem Sellerie Gragnano candele with wild boar ragout, fennel, tomato confit and fresh celery	
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncini su crema di broccoli, crumble di salsiccia di Bra e noci tostate</b>	<b>34</b>
Spaghetti in Knoblauch, Öl und Chilischoten auf Brokkolicrème mit Bratwurst-Crumble und gerösteten Walnüssen spaghetti in garlic, oil and chili pepper on broccoli cream with fried sausage-crumble and roasted walnuts	




## CARNE FLEISCH MEAT

---

Carre di agnello con patate dolce, cavolo kale, e la sua salsa Lammkarree mit Süsskartoffeln und Grünkohl Rack of lamb with sweet potatoes and kale	54
Filetto di manzo con patate viola, pak choi, scaloppa foie gras, tartufo e riduzione di madera Rindsfilet mit Gänseleber, frische Trüffel, violette Kartoffeln Pak Choi und Madeira Reduktion Beef fillet with violet potatoes, truffle, pak choi, goose liver escalope and Madeira-reduction	72
Sella di capriolo con scorzonera e polenta Rehrücken mit Polenta und Schwarzwurzeln Saddle of venison with polenta and salsify	58
Piccione con porro brasato e pure di patate al burro nocciola Taube, Kartoffelpüree mit Haselnussbutter und geschmortem Lauch Dove, mashed potatoes with hazelnut butter and braised leek	48
Ossobuco alla milanese Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art Braised veal shank Milanese style	54
Guancia di maialino con millefoglie di patate e cipolline in agrodolce Zarte Schweinsbäckchen mit Kartoffel-Mille Feuille und süss-sauren Zwiebeln Braised pork cheek with potato mille feuille and sweet-sour onions	48
<b>PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS</b>	
La Costata di scottona Ribeye-Steak Ribeye-steak	per persona pro Person per person
	75

## PESCE FISCH FISH

Zuppetta di pesce, baby verdure e crostini Fischsuppe mit jungem Gemüse und Croutons Fish soup with young vegetables and croutons	42
Rombo in crosta di patate al Limone e Carciofi ripieni Steinbutt in Zitronen-Kartoffelkruste und gefüllte Artischocken Turbot with lemon potato crust and stuffed artichokes	58
<b>PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS</b>	
Branzino al sale con bouquet di verdura  Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Gemüsebouquet Seabass in salt crust with vegetable bouquet	per persona pro Person per person
	75



## DOLCE DESSERTS SWEETS

---

<b>Rocher mousse alla nocciola, cremoso cioccolato al latte e glassa</b> 🚫 Rocher Haselnussmousse mit cremiger Milkschokolade und Glasur Rocher hazelnut mousse with creamy milk chocolate and glaze	15
<b>Tartelletta crema pasticcera e mele al grand Marnier, gelato alla crema</b> Törtchen mit Vanillecrème, Grand Marnier Äpfeln und Sahneeis Tart with vanilla cream, Grand Marnier apples and cream ice-cream	17
<b>Biscotto sacher marmellata di lampone, glassa al cioccolato</b> Sachertorte mit Himbeer-Marmelade und Schokoladenglasur Sacher cake with raspberry jam and chocolate glaze	17
<b>Biscuit al pistacchio, ganache al pistacchio, caramello mou salato e pralinee di arachidi</b> Pistazien-Biskuit mit Pistazien-Ganache, gesalzenes Karamell und Erdnusspralinen pistachio biscuit with pistachio-ganache, salted caramel and peanut chocolate	16
<b>Bianco mangiare con gelatina di arancia rossa, crumble allo zafferano</b> Veganer Flan aus Mandelmilch mit Blutorangegelee und Safranstreusel Vegan flan of almond milk with blood orange jelly and saffron crumble	16
<b>La nostra selezione di formaggi con mostarde e pane alle pere</b> Italienische Käseauswahl mit Senf und Birnenbrot <i>Choice of Italian cheese mustard and pear bread</i>	26
<b>La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina)</b> Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel) <i>Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)</i>	4
<b>Gelati Eis ice-cream</b> 🚫 Cioccolato, caffè, vaniglia, fragola, nocciola, pistacchio Schokolade, Kaffee, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Pistazie <i>Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, hazelnut, pistacchio</i>	
<b>Sorbetti Sorbet</b> 🚫 Limone, mango e frutto della passione, mela verde, ananas- basilico, fragole e lampone Zitrone, Mango- Passionfrucht, grüner Apfel, Ananas-Basilikum, Erdbeere, Himbeere <i>Lemon, mango-passionfruit, green apples, pineapple-basil, strawberry, raspberry</i>	