



## ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

---

Uovo a bassa temperatura, crema di zucca, castagne e cavolo kale ripassato Onsen Ei mit Kürbiscrème, Kastanien und sautierter Grünkohl Onsen egg with pumpkin cream, chestnuts and sauteed kale	24
Tartare di manzo con tartufo, crumble e gelato allo nocciola Rindstatar mit Trüffel, Streusel und Haselnusseis Beef tartar with truffle, sprinkles and hazelnut ice-cream	32
Carpaccio di Vitello con funghi porcini, maionese affumicata alla zafferano e crostini Kalbscarpaccio mit Steinpilzen, geräucherte Safran Mayonnaise und Croutons veal carpaccio with Porcini mushrooms, smoked saffron mayonnaise, croutons	29
Tataki di petto d` anatra con crema di topinambur, baby verdura e salsa all arancia Tataki von der Entenbrust mit Topinamburcrème, junges Gemüse, und Orangensauce Duck breast tataki, Jerusalem artichoke cream, baby vegetables, orange sauce	28
L'insalata mista Da Moro 🌱 🍷 Gemischter Salat Damoro Mixed salad Damoro	15
Astice alla catalana tiepido 🍷 Lauwarmer katalanischer Hummer Lukewarm Catalan lobster	34

## ZUPPE SUPPE SOUPS

---

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



## PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO

---

Risotto zafferano con ostriche al vapore e croccante di maiale 🍷 Safranrisotto mit gedämpften Austern und knusprigem Speck Saffron risotto with steamed oysters and crispy bacon	41
Cappelletto verde al basilico con crema di melanzane, provola e tartare di gambero rosso Grüne Basilikum-Cappelletto mit Auberginencrème, Provolone und rotem Garnelen Tatar Green basil cappelletto with eggplants cream, provolone and red shrimps' tartare	38
Pacchero con spuma di carbonara, guanciaie croccante e tartufo Pacchero mit Carbonara Espuma, knusprigem Speck und Trüffel Pacchero with carbonara foam, crispy bacon and truffle	38
Candele di Gagnano al ragout di cinghiale, finocchietto, pomodoro confit e sedano ghiaccio Candele Gagnano mit Wildschweinragout, Fenchel, Tomaten-Confit und frischem Sellerie Gagnano candele with wild boar ragout, fennel, tomato confit and fresh celery	36
Spaghetti aglio olio e peperoncini su crema di broccoli, crumble di salsiccia di Bra e noci tostate 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	34



## CARNE FLEISCH MEAT

---

Carre di agnello con patate dolce, cavolo kale, e la sua salsa 54  
Lammkarree mit Süsskartoffeln und Grünkohl  
Rack of lamb with sweet potatoes and kale

Filetto di manzo con patate viola, pak choi, 72  
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

Sella di capriolo con scorzonera e polenta 58  
Rehrücken mit Polenta und Schwarzwurzeln  
Saddle of venison with polenta and salsify

Ossobuco alla milanese 54  
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art  
Braised veal shank Milanese style

### PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

La Costata di scottona per persona 75  
Ribeye-Steak  
mit Gemüsebouquet pro Person  
Ribeye-steak  
with vegetable bouquet per person

## PESCE FISCH FISH

Zuppetta di pesce, baby verdure e crostini 42  
Fischsuppe mit jungem Gemüse und Croutons  
Fish soup with young vegetables and croutons

Rombo in crosta di patate al Limone e fresca spinaci 58  
Steinbutt in Zitronen-Kartoffelkruste und frischer Blattspinat  
Turbot with lemon potato crust and fresh spinach

### PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

Branzino al sale con bouquet di verdura 🍷 per persona 75  
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Gemüsebouquet pro Person  
Seabass in salt crust with vegetable bouquet per person



## DOLCE DESSERTS SWEETS

---

Rocher mousse alla nocciola, cremoso cioccolato al latte e glassa rocher 🍷	15
Rocher Haselnussmousse mit cremiger Milkschokolade und Rocher Glasur Rocher hazelnut mousse with creamy milk chocolate and glaze rocher	
Tartelletta crema diplomatica e mele al grand marnier, chips di mela 17 Törtchen mit Diplomatencrème, Grand Marnier-Äpfel und Apfelchips Tart with Diplomat cream, Grand Marnier apples and apples chips	
Torta Rubino, biscotto sacher marmellata di lampone, ganache al cioccolato glassa al cioccolato 17 Sachertorte mit Himbeer-Marmelade, Schokoladen-Ganache und Schokoladenglasur Sacher cake with raspberry jam, chocolate ganache and chocolate glaze	
Tiramisu “Damoro” 16	
Bianco mangiare con gelee di arancia coulis di arancia e crumble di mandorle 🌱 16 Veganer Flan aus Mandelmilch mit Orangengelee, Orangen Coulis und Mandelstreusel Vegan flan of almond milk with orange jelly, orange coulis and almond crumble	
La nostra selezione di formaggi con mostarde e pane alle pere 26 Italienische Käseauswahl mit Senf und Birnenbrot <i>Choice of Italian cheese mustard and pear bread</i>	
La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina) 4 Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel) <i>Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)</i>	
Gelati <b>Eis ice-cream</b> 🍷	
Cioccolato, caffè, vaniglia, fragola, pistacchio Schokolade, Kaffee, Vanille, Erdbeere, Pistazie <i>Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistacchio</i>	
Sorbetti <b>Sorbet</b> 🍷 🌱	
Limone, mango e frutto della passione, mela verde, ananas- basilico, fragole e lampone Zitrone, Mango, grüner Apfel, Ananas-Basilikum <i>Lemon, mango-passionfruit, green apples, pineapple-basil, strawberry, raspberry</i>	