



ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

Uovo a bassa temperatura, crema di piselli, guancia croccante e petali di cipolla rossa Onsen Ei mit Erbsencreme, knuspriges Schweinefleisch und rote Zwiebeln Onsen egg with pea cream, crispy pork and red onions	24
Tartare di manzo con tartufo, crumble e maionese alla nocciola Rindstatar mit Trüffel, Streuseln und Haselnuss-Mayonnaise Beef tartar with truffle, crumble and hazelnut mayonnaise	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 Topinamburcreme, 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

ZUPPE SUPPE SOUPS

Crema di pomodoro con pomodorino giallo confit e olio al balsamico   Tomatencreme mit konfierten gelben Tomaten und Basilikumöl Tomato cream with yellow tomato confit and basil oil	18
Crema di spinaci con tartare di tonno e zest di limone  Spinatcreme mit Thunfisch Tatar und Zitronenzeste Spinach cream with tuna tartare and lemon zest	24



PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO

Risotto cacio e pepe con carpaccio di gambero al lime 🍷 Risotto, schwarzer Pfeffer und Pecorino mit Garnelen-Limetten-Carpaccio Risotto, black pepper and pecorino with shrimp-lime carpaccio	41
Cappelletto al basilico con crema di melanzane, provola e petalo di branzino marinato Basilikum-Cappelletto mit Auberginencrème, Provolone und marinierten Wolfsbarsch Basil-cappelletto with eggplant cream, provolone and marinated sea bass	42
Candele di Gragnano al ragù di cinghiale, finocchietto, pomodoro confit e sedano ghiaccio Candele Gragnano mit Wildschweinragout, Fenchel, Tomaten-Confit und knackigem Sellerie Gragnano candele with wild boar ragout, fennel, tomato confit and crispy 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

Carré di agnello con patate dolce, cavolo kale, e la sua salsa 🍷 Lammkarree mit Süsskartoffel 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 Madeira 🍷 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	65
Ossobuco alla milanese 🍷 Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art Braised veal shank Milanese style	52

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 caviale di melanzana Steinbutt in Zitronen-Kartoffelkruste und Auberginenkaviar Turbot with lemon potato crust and eggplant caviar	54



DOLCE DESSERTS SWEETS

Rocher mousse alla nocciola, cremoso cioccolato al latte e glassa 🍷 Rocher Haselnussmousse mit cremiger Milkschokolade und Glasur Rocher hazelnut mousse with creamy milk chocolate and glaze	15
Mousse ai tre cioccolati con salsa di lamponi Dreierlei Schokoladenmousse mit Himbeersauce Three kinds of chocolate mousse with raspberry sauce	17
Gelato alla ricotta con canditi all'arancia, pistacchio, goccia di cioccolato con crumble di cannolo Ricotta-Eis mit kandierter Orange, Pistazien, Schokoladenstückchen und Cannoli-Streusel Ricotta ice-cream with orange confit, pistachio, chocolate pieces and cannoli crumble	15
Zuppetta di frutta di stagione con spuma di crema pasticcera al limoncello, croccante di mandorla, pistacchio e menta Saisonaler Früchte Eintopf mit Limoncello-Puddingschaum Mandelkrokant, Pistazien und Minze Seasonal fruit stew with Limoncello pudding foam almond brittle, pistachio and mint	16
Brownies alle nocciole con gelato alla vaniglia e salsa al caramello salato Haselnuss-Brownies mit Vanilleeis und gesalzener Karamellsauce Hazelnut-brownie with vanilla ice-cream and salted caramel sauce	17
La nostra selezione di formaggi con mostarde e pane alle pere Italienische Käseauswahl mit Senf und Birnenbrot Choice of Italian cheese mustard and pear bread	26
La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina) Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel) Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)	4
Gelati Eis ice-cream 🍷 Cioccolato, caffè', vaniglia, fragola, pistacchio Schokolade, Café, Vanille, Erdbeer, Pistazie Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistachio	
Sorbetti Sorbet 🍷 🌱 Limone, frutto della passione, mela verde, ananas-basilico, fragole Zitrone, Mango, grüner Apfel, Ananas-Basilikum, Passionsfrucht Lemon, passionfruit, green apples, pineapple-basil, strawberry	

T.V.A. INCLUSA - MwSt inbegriffen - VAT inclusive

In caso di allergie chiedere informazioni al nostro personale di servizio ristorante

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen

For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff



T.V.A. INCLUSA - MwSt inbegriffen - VAT inclusive

In caso di allergie chiedere informazioni al nostro personale di servizio ristorante

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen

For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff