



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

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

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

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

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

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