



ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

Uovo a bassa temperatura, crema di broccoli, caviale di trota Aglio nero fermentato, pomodoro confit e crostini Onsen Ei mit Brokkoli Crème, Forellen Kaviar, schwarzer fermentierter Knoblauch, confierte Tomaten und Crostini Onsen egg with broccoli cream, trout caviar, fermented black garlic confited tomatoes and little crusts	24
Tartare di manzo con stracciata di Bufala, maionese alla zafferano e tartufo Rindstatar mit Büffel-Stracciatella, Safran-Mayonnaise und Trüffel Beef tartar with buffalo stracciatella, saffron mayonnaise and truffle	32
Filetto di triglia con purea di pastinaca, Lardo e cipolla rossa Rotbarbenfilet mit Pastinakenpüree, Lardo und rote Zwiebeln Red mullet fillet with parsnip puree, lardo and red onions	29
Carpaccio di capriolo con crema di topinambur, frutti rossi e chips di parmigiano Reh Carpaccio mit Topinambur Crème, rote Früchte und Parmesanchips Version carpaccio with Jerusalem artichoke cream, red fruits and parmesan chips	28
L'insalata mista Da Moro Gemischter Salat Damoro Mixed salad Damoro	15
Gambero rosso con burrata e tartufo Rote Garnelen mit Burrata und Trüffel Red shrimps with burrata and truffle	32

ZUPPE SUPPE SOUPS

Crema di cavolfiori con cavolfiori di viola, caviale di trota, olio alla erba e crostini Blumenkohl Crème mit violetter Blumenkohl, Forellen Kaviar Kräuteröl und Crostini Cauliflower cream with purple cauliflower, trout caviar, herb oil and little crusts	20
Crema di zucca con fonduta di provola, cavolo kale e tartufo Kürbis Crème mit Provola-Fondue, Grünkohl und Trüffel Pumpkin cream with provola fondue, kale and truffle	18



PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO

Risotto al nero di seppia con carpaccio di gambero rosso, salicornia, zest e gel al limone 	41
Schwarzer Seppia-Risotto mit rotem Garnelen Carpaccio, Meer Spargeln, Zitronengel und Zeste	
Black sepia risotto with red shrimp carpaccio, sea asparagus, lemon jelly and zest	
Cappelletto di ricotta di bufala con tartare di manzo e tartufo	40
Cappelletto mit Büffelricotta, Rindstatar und Trüffel	
Cappelletto with buffalo ricotta, beef tartare and truffle	
Pasta con patate, provola e astice	42
Pasta mit Kartoffeln, Provola und Hummer	
Pasta with potatoes, provola and lobster	
Calamarata alla genovese	
Fonduta di pecorino, sedano croccante, pickle di carrote e pomodoro confit	32
Calamarata nach Genueser Art mit Pecorino-Fondue, knackiger Sellerie, Karotten-Pickles und confierte Tomaten	
Calamarata alla Genovese with pecorino fondue, crisp celery and carrots pickles and confited tomatoes	
Spaghetti aglio olio e peperoncini con crema di broccoli, noci, salsiccia di Bra e aglio nero	34
Spaghetti in Knoblauch, Öl und Chilischoten mit Brokkoli Crème, Walnüsse, "Bra" Bratwurst und schwarzer Knoblauch	
Spaghetti in garlic, oil and chili pepper with broccoli cream, walnuts, "Bra" sausage and black garlic	



CARNE FLEISCH MEAT

Carré di agnello con panatura alle erbe,
purea di patate dolce e cavolo kale 54
Lammkarree in einer Kräuterpanade mit Süsskartoffeln und Grünkohl
Rack of lamb in a herb breading with sweet potatoes and kale

Filetto di manzo con crema di topinambur
baby verdure, patate viola e verdure 65
Rindsfilet mit Topinambur Crème,
junges Gemüse, violette Kartoffeln und Gemüse
Beef fillet with Jerusalem artichokes cream, baby vegetables,
Purple potatoes and vegetables

Petto d'anatra con polenta, salsefrica e radicchio trevigiano 52
Entenbrust mit Polenta, Schwarzwurzeln und Treviso Radicchio
Duck breast with polenta, salsify and Treviso radicchio

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

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

Costata di manzo con patate e bouquet di verdura per persona 75
Rindskotelette
Serviert mit Kartoffeln und Gemüsebouquet pro Person
Beef cutlet served with potatoes and vegetables bouquet per person

PESCE FISCH FISH

Zuppetta di pesce con crema di patate, aioli,
prezzemolo e crostini di pane 42
Fischsuppe mit Kartoffel-Knoblauch Crème,
Petersilie und knuspriges Brot
Fish soup with potato-garlic cream, parsley and crusty bread

Rombo al burro nocciola con cavolo rosso marinato,
Mille-feuille di patate e menta gel 58
In Nussbutter gebratenes Steinbuttfilet
mit mariniertem Rotkohl, Kartoffel-Mille-feuille und Minzgel
Turbot fillet fried in nut butter, marinated red cabbage,
potato-Mille-feuille and ment jelly

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

Branzino al sale con patate e bouquet di verdura per persona 75
Wolfsbarsch in der Salzkruste
serviert mit Kartoffeln und Gemüsebouquet pro Person
Seabass in salt crust
served with potatoes and vegetable bouquet per person



DOLCE DESSERTS SWEETS

Il Nocciolato, semifreddo alla nocciola, il suo croccante, crumble alla Grue di cacao e ganache di vaniglia 16
Haselnuss-Semifreddo mit Haselnusskrokant, Kakao-Crumble und Vanille Ganache
Hazelnut semifreddo with hazelnut brittle, cocoa crumble and vanilla ganache

Tartelletta al caramello salato, frolla al cacao con arachidi sabbiate, ganache di vaniglia e caramello salato 17
Gesalzenes Karamell-Törtchen, Kakao-Mürbeteiggebäck mit glasierten Erdnüssen, Vanille-Ganache und gesalzenem Karamell
salted caramel tartlet, cocoa shortcrust pastry with glazed peanuts, vanilla ganache and salted caramel

Ricotta e pera scomposta, crumble di mandorle e cacao salato, frollino alla vaniglia, ganache di ricotta e pera sciroppate, chip di pera 16
Ricotta-Birnen-Kompott mit Mandel und gesalzener Kakao Crumble, Vanille-Keks, Ricotta-Ganache, Birnen in Sirup, Birnenchips
Ricotta and pear compote with almond and salted cocoa crumble, vanilla biscuit, Ricotta ganache, pear in syrup, pear chips

Tiramisu "Damoro" 16

Bianco mangiare con budino al latte di mandorla, crumble di arancia, gel di mandarino, menta e mandorle croccante ✓ 16
Mandelmilchpudding mit Orangenstreusel, Mandarinen gel, Minze und kunsprige Mandeln
Almond milk pudding with orange crumble, mandarin orange jelly, ment and crispy almonds

La nostra selezione di formaggi con mostarde e pane alle pere 26
Italienische Käseauswahl mit Senf und Birnenbrot
Choice of Italian cheese mustard and pear bread

La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina) 4
Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel)
Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)

Gelati Eis ice-cream 🚫

Cioccolato, caffè, vaniglia, fragola, pistacchio
Schokolade, Kaffee, Vanille, Erdbeere, Pistazie
Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistacchio

Sorbetti Sorbet 🚫 ✓

Limone, mango e frutto della passione, mela verde, ananas- basilico, fragole e lampone
Zitrone, Mango, grüner Apfel, Ananas-Basilikum
Lemon, mango-passionfruit, green apples, pineapple-basil, strawberry, raspberry