






ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

Le verdure miste fritte, la salsa ai peperoni piccanti  	16
Gebackenes Gemüse, pikante Peperonisauce <i>Deep fried vegetables with bell pepper sauce</i>	
La battuta di manzo, la crema di patate al tartufo nero 	28
Rindstatar, Kartoffelcrème mit schwarzen Trüffeln <i>Beef tartar, potato cream with black truffles</i>	
Il vitello tonnato Da Moro, i fiori di capperi 	28
Rosa gebratener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern <i>Roast veal with tuna sauce and crisp capers</i>	
Il prosciutto d'oca, la crema di Casera della Valtellina, l'indivia brasata 	24
Gänseschinken, Veltliner Casera Käsecreme, gebratene Endivie <i>Goose ham with Valtellina Casera cheese cream, roasted endive</i>	
La burrata, i pomodorini di Pachino, le perle di aceto balsamico 	18
Burrata mit Pachino Tomaten und Balsamicoperlen <i>Burrata with Pachino tomatoes and balsamico beads</i>	
Le capesante marinate all'aceto di Moscato, la mela verde, i porcini 	25
Jakobsmuschel mariniert mit Moscato Essig, Granny Smith und Steinpilzen <i>Scallop marinated with Moscato vinegar, granny smith and porcini mushrooms</i>	
Il carpaccio di gambero rosso, la macedonia di frutta e verdura 	28
Carpaccio von roten Gambas, Brunoise von Gemüse und Obst <i>Carpaccio of red gambas, diced vegetables and fruits</i>	
Il polpo arrostito, la straciatella di bufala, la salsa mediterranea 	25
Octopus à la plancha, Büffel Straciatella und Mediteraner Sauce <i>Octopus à la plancha, buffalo straciatella and Mediterranean sauce</i>	
Insalata mista Da Moro  	12
Gemischter Salat Damoro <i>Mixed salad Damoro</i>	


ZUPPE SUPPE SOUPS

Il minestrone invernale, il pane tostato all'aglio 	15
Gemüseminestrone mit Knoblauch Bruschetta <i>Vegetable minestrone with garlic bruchetta</i>	
La crema di zucca, gli gnocchetti di caprino, il porro fritto  	15
Kürbiscrèmesuppe mit Ziegenkäsegnocchi, frittiertes Lauch <i>Pumpkin cream soup with goat cheese gnocchi and fried leek</i>	
La crema di carciofi, la tartare di tonno 	23
Artischockenrèmesuppe, Thunfischtartar <i>Artichoke-cream soup with tuna tartar</i>	



PASTE FATTE IN CASA

HAUSGEMACHTE PASTA HOMEMADE PASTA

I tagliolini ai frutti di mare Tagliolini mit Meeresfrüchten <i>Tagliolini with seafood</i>	32
I ravioli di melanzana, la ricotta affumicata  Ravioli gefüllt mit Aubergine, geräuchertem Ricotta <i>Ravioli stuffed with eggplants, smoked ricotta</i>	30
I garganelli, il guanciale di Amatrice, il pecorino di Pienza Garganelli, Amatrice Speck, Pienza Pecorino Käse <i>Garganelli, Amatrice bacon, Pienza Pecorino cheese</i>	29
I tortelli ai gamberi e dragoncello, la salsa ai ricci di mare e salicornia Tortelli gefüllt mit Gambas und Estragon, Seeigel und Queller <i>Tortelli stuffed with gambas and tarragon, urchin and salicornia</i>	32
I maccheroni e i tagliolini serviti con salsa bolognese, pesto o pomodoro Maccheroni oder Tagliolini mit Bolognese-, Pesto- oder Tomatensauce <i>Maccheroni or tagliolini served with sauce Bolognese, pesto or tomato</i>	23





PASTE DI GRANO DURO

HARTWEIZENGRIESS PASTA DURUM PASTA

I paccheri di Gragnano farciti con caponata i pomodorini del Piennolo, il pesto di rucola  Gragnano Paccheri gefüllt mit Caponata Gemüse, Piennolo Tomaten und Rucola Pesto <i>Gragnano paccheri stuffed with caponata vegetables, tomato piennolo and garden rocket pesto</i>	25
Le farfalle al nero di seppia, i calamari e le zucchine Schwarze Tintenfisch Farfalle mit Calamari und Zucchetti <i>Black squid farfalle with calamari and zucchini</i>	29
I maccheroni, il battuto di vitello la fonduta di Parmigiano Vacche Rosse Maccheroni mit Kalbsragout und Parmesan Fondue <i>Maccheroni with veal stew and parmesan fondue</i>	29




RISOTTI RISOTTO

- Il risotto carnaroli, il Barbaresco d'Asti, i carciofi**   27
Carnaroli Risotto mit Barbaresco d'Asti und Artischocken
Carnaroli Risotto with Barbaresco d'Asti and artichokes
- Il risotto carnaroli, la quaglia affumicata**  29
Carnaroli Risotto mit geräucherte Wachtel
Carnaroli risotto with smoked quail
- Il risotto carnaroli, l'astice bretone e basilico**  33
Carnaroli Risotto mit Bretonischem Hummer und Basilikum
Green Carnaroli risotto with Breton lobster and basil

PESCE FISCH FISH





- Il filetto di rombo alla plancha in crosta di olive nere
la zuppetta di pomodoro e patate** 48
Gebratene Steinbuttflets mit schwarzer Olivenkruste
Tomaten- Kartoffelsüppchen
Fillet of turbot with black olive crust, tomato-potato zuppetta
- Il trancio di tonno alla griglia, i peperoni, la polenta bianca**  46
Thunfischfilet grilliert, Peperoni und weisse Polenta
Grilled fillet of tuna, peperoni and white polenta
- Il filetto di merluzzo cotto a bassa temperatura
i fagioli Risina, la marmellata di cipolla rossa di Tropea**  46
Pochiertes Kabeljaufilet
Risina Bohnen und Zwiebelmarmelade von Tropea
Poached fillet of cod, Risina beans, onion jam from Tropea

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS 84

- La sogliola all Acqua Pazza
le verdure di stagione, le patate parisiene** 
Gebratene Seezunge nach Südtaliesischer Art
Saisongemüse und Pariser Kartoffeln
*Fried sole South Italian style
with seasonal vegetables and Parisian potatoes*



CARNE FLEISCH MEAT

La guancia di vitello brasata la purea di patate al tartufo nero, il radicchio tardivo di Treviso 	52
<i>Geschmorte Kalbsbacken, Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel, Radicchio von Treviso</i> <i>Braised veal cheek, potato puree with black truffles radicchio from Treviso</i>	
Il carré di agnello al forno in crosta d'erbette gli gnocchi di semolino, i broccoli viola	48
<i>Lammkarree mit Kräuterkruste, Griessgnocchi und Broccoli</i> <i>Rack of lamb with herb crust, semolina gnocchi and broccoli</i>	
La nocetta di capriolo in crosta di nocciole, la purea di scorzonera, il fagottino di verza, salsa al ribes	45
<i>Rehnüsschen in der Haselnusskruste, Schwarzwurzelpüree, Kohl und Johannisbeersauce</i> <i>Venison nut in hazel nut crust, black salsify puree, cabbage, red currant sauce</i>	
Il petto d'anatra all'arancia, le patate viola, il cavolfiore 	40
<i>Entenbrust mit Orangensauce, violette Kartoffeln und Blumenkohl</i> <i>Duck breast with orange sauce, purple potatoes and cauliflower</i>	
La tagliata di manzo, la polenta al rosmarino, le verdure di stagione 	40
<i>Rindstagliata, Polenta mit Rosmarin und saisonalem Gemüse</i> <i>Beef tagliata, polenta with rosemary and seasonal vegetables</i>	
Couscous al timo, le verdure fritte, la crema di zucchine 	33
<i>Couscous mit Thymian, gebackenem Gemüse und Zucchetticrème</i> <i>Couscous with thyme, baked vegetables and zucchini cream</i>	
PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS	155
<i>La bistecca alla Fiorentina patate e verdure miste di stagione</i> <i>Gebratenes Florentiner Rindsteak, Kartoffeln und Gemüse der Saison</i> <i>Roasted Florentin beef steak, potatoes and mediterranean vegetables</i>	