











## ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

---

- Battuta di manzo con uovo di quaglia, salsa al miso e pan brioche** 34  
Rindstatar mit Wachtelei, Miso Sauce und Brioche  
*Beef tartare with quail egg, miso sauce and brioche*
- Panzanella con burrata e guazzetto di pomodoro**  18  
Toskanischer Brotsalat mit Burrata und Tomaten-Ragout  
*Tuscan bread salad with burrata and tomato ragout*
- Couscous alle erbe con carpaccio d'ombrina marinata alla rapa rossa**  20  
Kräuter-Couscous mit mariniertem Carpaccio von Ombrina und rote Rüben  
*Herb couscous with marinated carpaccio of Ombrina and beetroot*
- Hamburger di avocado con cetrioli, cipolla rossa, songino e salsa hummus**  18  
Avocado-Burger mit Gurke, rote Zwiebeln, Nüsslisalat und Hummus Sauce  
*Avocado burger with cucumber, red onions, lamb's lettuce and hummus sauce*
- Insalata di mare tiepida con verdure e pasta filo** 22  
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Filo-Teig  
*Lukewarm seafood salad with vegetables and filo pastry*
- L'insalata mista Da Moro**   15  
Gemischter Salat Damoro  
*Mixed salad Damoro*
- Insalatina di rucola, avocado, arance e porcini**    18  
Salat aus Rucola, Avocado, Orangen und Steinpilzen  
*Rocket salad, avocado, oranges and porcini mushrooms*

## ZUPPE SUPPE SOUPS







---

- Crema di porri, patate e tartufo**    22  
Lauchcrèmesuppe, Kartoffeln und Trüffel  
*Cream of leek soup, potatoes and truffles*
- Crema di pastinaca con zenzero e insalata di seppia**    24  
Pastinakencrèmesuppe mit Ingwer und Tintenfischsalat  
*Parsnip cream soup with ginger and squid salad*





## PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO

---

- I tortelli di branzino con jus di verdura e caviale avruca** 38  
Tortelli vom Wolfsbarsch mit Gemüsejus und Kaviar  
*Tortelli of seabass with vegetable sauce and caviar*
- I tagliolini al nero di seppia con crudo di scampo caviale di limone e olio al dragoncello** 39   
Seppia-Tagliolini mit Scampi-Tatar, Zitronen Kaviar und Estragonöl  
*Tagliolini of squid ink with scampi tartare, citron caviar and tarragon oil*
- Spaghetti con crema di zucchine, tofu e menta** 30    
Spaghetti mit Zucchinicreme, Tofu und Minze  
*Spaghetti with creamed zucchini, tofu and mint*
- Paccheri di Gragnano ai tre pomodori** 32    
Paccheri di Gragnano mit Dreierlei Tomaten  
*Gragnano paccheri with mixed tomatoes*
- Risotto acquerello alla gricia con guanciale e tartufo** 35   
Gricia Acquarelle Risotto mit Speck und Trüffel  
*Gricia acquarelle risotto with bacon and truffles*

## PESCE FISCH FISH

---

- Merluzzo black cod, ceci, lardo rosmarino, sedano verde, nduja e pomodorino confit** 52    
Schwarzer Kabeljau mit Kichererbsen, Rosmarinschmalz, grüner Sellerie, Nduja und confierte Kirschtomaten  
*Black cod with chick peas, rosemary lard, green celery, ndjua, cherry tomato confit*
- Filetto di salmerino in crosta di zuccina, indivia brasata, patate viola, maionese al wasabi e salsa orientale** 48    
Saiblingsfilet in Zucchinikruste, geschmorte Endivie, violette Kartoffeln, Wasabi Mayonnaise und orientalische Sauce  
*Fillet of char in a zucchini crust, braised endive, purple potatoes, wasabi mayonnaise and oriental sauce*



## CARNE FLEISCH MEAT

---

- Il filetto di manzo con cialda croccante, prosciutto dry, crema di funghi, patate viola, porro e tartufo** 59  
Rindsfilet mit knuspriger Waffel, getrocknetem Schinken, Pilzcrème, violette Kartoffeln, Lauch und Trüffel  
*Beef fillet with a crisp wafer, dried ham, mushroom cream, purple potatoes, leek and truffle*
- Guancia di vitello con scaloppa di foie grasse  crema di sedano rapa e pak choi** 54  
Kalbsbacke mit Gänseleberschnitzel, Pak Choi und Selleriecrème  
*Veal cheek with goose liver escalope, pak choi and celery cream*
- Lombo d'agnello in crosta con crema di carote, spinacino fresco e maionese di nocciola** 52  
Lammrücken in der Kruste mit Karottencrème, frischer Spinat, Haselnuss-Mayonnaise  
*Rack of lamb in the crust with carrot cream, fresh spinach and hazelnut mayonnaise*
- Polletto alla griglia con salsa barbeque e patate raclette  ** 45  
Grilliertes Hähnchen mit Barbecue Sauce und Raclette-Kartoffeln  
*Grilled Chicken with barbecue sauce and raclette potatoes*




## VEGANO VEGAN VEGAN

---

- Melanzana marinata con jus di verdure ** 22  
Marinierte Auberginen mit Gemüsejus  
*Aubergines marinated with vegetable jus*



## DOLCE DESSERTS SWEETS

---

- Carpaccio d'ananas marinato alla vaniglia, sorbetto d'ananas e basilico** 15  
Mit Vanille mariniertes Ananas-Carpaccio, Ananas- Basilikum Sorbet     
*Pineapple carpaccio marinated with vanilla, pineapple-basil sorbet*
- Millefoglie con crema leggera alla vaniglia e frutti di bosco** 17  
Mille Feuilles mit leichter Vanillecrème und Waldbeeren  
*Mille feuilles with vanilla cream and berries*
- Sacher alla Damoro** 17  
Sacher nach Damoro Art  
*Sacher Damoro style*



<b>Tarteletta con crema alla vaniglia e frutta fresca</b> Törtchen mit Vanillecrème und frischen Früchten <i>Tartlet with vanilla cream and fresh fruit</i>	17
<b>Mousse al cioccolato, sorbetto al frutto della passione e sesamo</b>  Mousse au Chocolat, Passionsfruchtsorbet und Sesam <i>Chocolate mousse, passion fruit sorbet and sesame</i>	17
<b>Selezione di formaggi italiani con mostarde e pane alle pere</b> Italienische Käseauswahl, Senf und Birnenbrot <i>Choice of Italian cheese, mustard and pear bread</i>	26
<b>La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina)</b> Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel) <i>Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)</i>	3.5

**Gelati Eis ice-cream**  

Cioccolato, caffè, vaniglia, fragola, nocciola, pistacchio  
Schokolade, Kaffee, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Pistazie  
*Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, hazelnut, pistacchio*

**Sorbetti Sorbet**   

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

## Allergen-Bezeichnungen



Vegetarisch/vegetarian



Glutenfrei/glutenfree



Laktosefrei/lactosfree