



ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS



Sandwich di fassona con gelato alla bufala e burro al pino mugo Fassona Sandwich mit Büffeleis und Latschenkieferbutter <i>Fassona sandwich with buffalo ice cream and mountain pine butter</i>	28
Tataki di cervo marinato con crema di patate dolci e caviale di limone 🚫 Mariniertes Hirsch Tataki mit Süsskartoffelcrème und Zitronenkaviar <i>Marinated tataki of deer with sweet potato cream and citron caviar</i>	28
Tartatin di foie grass con marmelata di kumquat e tartufo Gänselebertörtchen mit Kumquatmarmelade und Trüffel <i>Goose liver tartlette with kumquat-marmelade and truffle</i>	32
Mousse di mozzarella di bufala con biscotto all'olio e gambero rosso Büffel Mozzarella Mousse mit Öl Keksen und roten Garnelen <i>Buffalo mozzarella mousse with oil cookies and red shrimps</i>	32
Petto di quaglia arrostita, coscia di quaglia fritta e uovo di quaglia in camicia con crema di scorza nera Gebratene Wachtelbrust, frittierter Wachtelschenkel und pochiertes Wachtelei mit Crème aus Schwarzwurzel <i>Roasted breast, fried leg and poached egg of quail with cream of black salsify</i>	30
L'insalata mista Da Moro 🌱 🚫 Gemischter Salat Damoro <i>Mixed salad Damoro</i>	15
Cannolo salato con ricotta, pomodori secchi 🌱 olive taggiasche e pistacchi su crema di broccolo Cannoli gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten Taggiasca Oliven und Pistazie auf Romanesco Broccolicrème <i>Cannoli stuffed with garden rocket, dried tomatoes, Taggiasca olives and pistachio on romanesco cream</i>	19

ZUPPE SUPPE SOUPS

Crema di peperoni rossi bruciati 🌱 🚫 con fonduta di provola affumicata e nocciole Rote Paprika Crèmesuppe mit geräuchertem Provola Fondue und Haselnüssen <i>Red pepper cream soup with provola fondue and hazelnuts</i>	20
Crema di pastinaca con zenzero e insalata di seppia 🚫 Pastinaken Crèmesuppe mit Ingwer und Tintenfischsalat <i>Parsnip cream soup with ginger and squid salad</i>	24



PASTE E RISOTTI PASTA UND RISOTTO PASTA & RISOTTO





I Ravioli all' erborinato di sardegna con guazzetto di cozze e sedano	35
Ravioli gefüllt mit sardischem Blauschimmelkäse mit Muscheleintopf und knackigem Sellerie <i>Ravioli stuffed with Sardinian blue cheese with shell stew and crisp celery</i>	
I tortelli di branzino con jus di verdura e caviale avruca	38
Tortelli vom Wolfsbarsch mit Gemüsejus und Kaviar <i>Tortelli of seabass with vegetable sauce and caviar</i>	
Ravioli carbonara alla Damoro	33
Carbonara Ravioli nach Damoro Art <i>Carbonara ravioli Damoro style</i>	
I tagliolini al nero di seppia con crudo di scampo caviale di limone e olio al dragoncello	39
Tagliolini mit Tintenfischtinte und rohen Scampi, Zitronen Kaviar und Estragonöl <i>Tagliolini of squid ink with raw scampi, citron caviar and taragon oil</i>	
Spaghetti alla barbabietola, crema di pecorino e puntarelle 	30
Spaghetti mit roter Beete, Pecorino Crème und Chicorée <i>Spaghetti with beet root, pecorino cream and chicory</i>	
Paccheri di Gragnano al ragù d'astice Canadese	41
Gragnano Paccheri mit kanadischem Hummerragout <i>Gragnano paccheri with Canadian lobster ragout</i>	
Fregula nera della tradizione sarda con carciofi, bottarga e vongole	34
Schwarze Sardische Fregula mit Artischocken, Bottarga und Muscheln <i>Black Sardinian fregula with artichokes, bottarga and shells</i>	
Risotto acquerello alla gricia con guanciale e tartufo 	35
Gricia Acquarelle Risotto mit Speck und Trüffel <i>Gricia acquarelle risotto with bacon and truffles</i>	

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 Kirschtomaten Konfit <i>Black cod with chick peas, rosemary lard, green celery, nduja, cherry tomato confit</i>	
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 <i>Fillet of char in a zucchini crust, braised endive, purple potatoes, wasabi mayonnaise and oriental sauce</i>	



CARNE FLEISCH MEAT



Il filetto di manzo con cialda croccante, prosciutto dry, crema di funghi, patate viola, porro e tartufo Rindsfilet mit knuspriger Waffel, getrocknetem Schinken, Pilzcrème, violette Kartoffeln, Lauch und Trüffel <i>Beef fillet with a crisp wafer, dried ham, mushroom cream, purple potatoes, leek and truffle</i>	59
Guancia di vitello con scaloppa di foie grasse  crema di sedano rapa e pak choi Kalbsbacke mit Entenleberschnitzel, Pak Choi und Selleriecrème <i>Veal cheek with duck liver escalope, pak choi and celery cream</i>	54
Lombo d'agnello in crosta con crema di carote,  spinacino fresco e maionese di nocciola Lammfilet in der Kruste mit Karottencrème, frischer Spinat und Haselnussmayonnaise <i>Fillet of lamb in the crust with carrot cream, fresh spinach and hazelnut mayonnaise</i>	52
Il medaglione di cervo con rabarbaro melograno rapa rossa  panna acida pera allo zafferano Hirschmedaillons mit Rhabarber, Granatapfel, rote Rübe, Sauerrahm, gekochte Safranbirne <i>Medallions of deer with rhubarb, pomegranate, red beet, sour cream, cooked saffron pear</i>	52
Capriolo ai lamponi schiacciata di patate saba e radicchio brasato e salsa orientale Gebratenes Reh mit Himbeercrème, zerdrückte Saba Kartoffeln, geschmorter Radicchio und orientalische Sauce <i>Roasted venison with raspberry cream, mashed Saba potatoes, braised radicchio and oriental sauce</i>	52
Sella di maialino con composta di mela, purea di patate  e tagliatelle di carote al timo Schweinerücken mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Karotten Tagliatelle mit Thymian <i>Pork loin with apple compote, potato puree and carrot tagliatelle with thyme</i>	48

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

Branzino al sale con bouquet di verdura  Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Gemüsebouquet <i>Seabass in salt crust with vegetable bouquet</i>	per persona pro Person per person	75
La bistecca alla Fiorentina  con patate raclette, verdura di stagione mit Raclette Kartoffeln, saisonales Gemüse <i>with raclette potatoes, seasonal vegetables</i>	per persona pro Person per person	65



DOLCE DESSERTS SWEETS

Carpaccio d'ananas marinato alla vaniglia, sorbetto d'ananas e basilico 	15
Mit Vanille mariniertes Ananas-Carpaccio, Ananas- Basilikum Sorbet <i>Pineapple carpaccio marinated with vanilla, pineapple-basil sorbet</i>	
Millefoglie con crema leggera alla vaniglia e frutti di bosco	17
Mille Feuilles mit leichter Vanillecrème und Beeren <i>Mille feuilles with vanilla cream and berries</i>	
Sacher alla Damoro	17
Sacher nach Damoro Art <i>Sacher Damoro style</i>	
Babà caffè cremoso cioccolato al latte	15
Babà von cremiger Milkschokolade <i>Babà of creamy milk chocolate</i>	
Pistacchio e nocciola mousse con caramello salato 	15
Pistazien Haselnuss Mousse mit gesalzenem Karamell <i>Pistachio hazelnut mousse with salted caramel</i>	

PER 2 PERSONE FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

I frutti di bosco flambé e gelato alla vaniglia	per persona	22
Flambierte frische Beeren mit Vanilleeis	pro Person	
<i>Flamed fresh berries with vanilla ice-cream</i>	per person	
Selezione di formaggi italiani con mostarde e pane alle pere		26
Italienische Käseauswahl Senf und Birnenbrot <i>Choice of Italian cheese mustard and pear bread</i>		
La nostra produzione di gelati e sorbetti (una pallina)		3.5
Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel) <i>Our home-made ice-creams and sorbets (per scoop)</i>		

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