

A N T I P A S T I

Gazpacho di anguria, crudo di crostacei, origano, tamarindo	25
Alici marinate, patate all'olio, bagna cauda, finocchietto	24
Calamaro al vapore, succo di cedro, salsa pil pil al nero, teste fritte	26
Millefoglie di pomodori e melanzane, panzanella, spuma di bufala	22
Carpaccio di peperoni al BBQ, salsa verde al caprino	23
Tartare di fassona piemontese, nocciole, tartufo nero, uovo di quaglia	28

P R I M I P I A T T I

Fettuccina di pasta fresca, ragù di coniglio, zenzero, peperoncino	26
Raviolo ripieno al Bagoss, pere, zafferano	26
Spaghetto, rucola, crema di mandorle, calamaretto spillo	30
Risotto, zucchine trombetta, i suoi fiori, stracchino bresciano	26
Tagliolini burro, limone, acciughe, aneto	26
Fregola allo scoglio (x 2)	64

S E C O N D I

Fiorentina alla brace, patate sotto cenere, verdure di stagione (x 2)	10/hg
Faraona al camino, tartufo nero, Marsala, terrina di patate e porri	45
Cappello del prete di Fassona al BBQ, chimichurri, purè di patate ratte	45
Costoletta di agnello alla brace, senape, funghi cardoncelli	40
Rombo cotto ai carboni, vongole, zucchine, basilico	50
Pescato del giorno, verdure del giorno (x 2)	100



D O L C I 15

Gelato della casa mantecato al momento

Torta di rose con zabaione al Marsala

Meringa, ragù di fragole, vaniglia e cardamomo

Millefoglie esotica: cocco, mango

Laminato al cacao, cremoso ai 2 cioccolati, yuzu, albicocca

F O R M A G G I 30

A P P E T I Z E R S

Marinated anchovies, olive oil potatoes, bagna cauda, wild fennel	24
Watermelon gazpacho, raw shellfish, oregano, tamarind	25
Steamed squid, citron juice, black pil pil sauce, fried heads	26
Tomatoes & aubergine millefeuille, “panzanella”, mozzarella foam	22
Grilled pepper carpaccio, goat cheese green sauce, fennel oil	23
Fassona tartare, hazelnuts, black truffle, quail egg	28

F I R S T C O U R S E

Homemade fettuccine pasta, rabbit ragout, ginger, chili	26
Bagoss cheese ravioli, saffron, pear	26
Spaghetti, arugula, almond cream, baby squid	30
Risotto, trumpet zucchini, flowers, stracchino cheese	26
Tagliolini pasta, lemon butter, anchovies, dill	26
Seafood fregola pasta (x2)	64

M A I N C O U R S E

Fiorentina steak on BBQ, potatoes, seasonal vegetables (x 2)	10/hg
Charcoaled guinea fowl, truffle, Marsala, leek and potatoes terrine	45
Fassona chuck steak on BBQ, chimichurri, ratte potato purée	45
Lamb chop on grill, mustard, cardoncelli mushrooms	40
Charcoal-grilled turbot, clams, zucchini, basil	50
Catch of the day (x 2), vegetables of the day	100

V O R S P E I S E N

Marinierte Sardellen, Kartoffeln in Olivenöl, Bagna Cauda, wilder Fenchel	24
Wassermelonen-Gazpacho, rohe Krustentiere, Oregano und Tamarinde	25
Gedämpfter Tintenfisch, Zitronatzitrone-Saft, schwarze Pil-Pil-Sauce	26
Tomaten-Auberginen-Millefeuille, Panzanella, Büffelmozzarella-Schaum	22
Carpaccio von gegrillten Paprika, grüne Ziegenkäse-Sauce, Fenchelöl	23
Fassona-Tartare, Haselnüsse, schwarzer Trüffel, Wachtelei	28

E R S T E G Ä N G E

Hausgemachte Fettuccine, Kaninchen-Ragout, Ingwer, Chili	26
Ravioli gefüllt mit Bagoss-Käse, Birnen, Safran	26
Spaghetti, Rucola, Mandelcreme, Baby-Tintenfisch	30
Risotto mit Trompeten-Zucchini, blüten und Stracchino-Käse	26
Tagliolini-Nudeln, Zitronenbutter, Sardellen und Dill	26
Fregola-Nudeln mit Meeresfrüchten (für 2)	64

H A U P T G Ä N G E

Fiorentina-Steak vom Grill, Kartoffeln, saisonales Gemüse (für 2)	10/hg
Perlhuhn am Kamin, schwarzer Trüffel, Marsala, Lauch-Kartoffel-Terrine	45
Piemonteser Rinderschulter vom Grill, Chimichurri, Ratte-Kartoffelpüree	45
Gegrillte Lammkoteletts, Senf und Kräuterseitlinge	40
Gegrillter Steinbutt, Venusmuscheln, Zucchini und Basilikum	50
Tagesfang, Tagesgemüse (für 2)	100

D E S S E R T

15

Homemade ice cream “à la minute”

Torta di rose cake, Marsala eggnog

Meringue, strawberry sauce, vanilla, cardamom

Cocoa sheets, 2 chocolate mousse, yuzu, apricot

Exotic mille-feuille: coconut and mango

C H E E S E P L A T E

30

D E S S E R T

15

Hausgemachtes Gelato „à la minute“

Rosen-Torte mit Marsala-Zabaione

Baiser, Erdbeer-Ragout, Vanille und Kardamom

Kakao-Blätter, 2-Schokoladen-Creme, Yuzu, Aprikose

Exotische Millefeuille mit Kokos und Mango

K Ä S E P L A T T E

30
