

from 12.15 pm to 2.30 pm

ANTIPASTI

Polpo di Santo Spirito alla mediterranea* Octopus mediterranean style	24.00
Tartare di tonno su gazpacho di pomodoro e cetriolo con spuma di burrata* Tuna tartare with tomato gazpacho, cucumber and burrata mousse	28.00
Quinoa tricolore con spuma di ricotta di bufala e verdure Three-colour quinoa with buffalo ricotta mousse and vegetables	19.00
Polpa di granchio con avocado e coulis di pomodoro datterino e peperone leggermente piccante* Crab meat aromatised with avocado, and slightly spicy coulis of datterini tomatoe and red peppers	28.00
Gamberoni saltati su insalata di pomodorini datterini, papaya, avocado e cipolla rossa in agrodolce* Sauteed king prawns on a bed of datterini tomatoes, papaya, avocado and sweet and-sour red onion	22.00
Prosciutto di San Daniele D.O.P. 24 mesi con burrata pugliese San Daniele ham D.O.P. 24 months and apulian burrata	20.00
Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello con le sue guarnizioni preparata al tavolo (140g) Knife-cut south tyrolean filet steak tartare prepared at the table with its garnishes (140g)	28.00

PRIMI

Busiate con astice, fiori di zuccina, pistacchio e limone Busiate with lobster, zucchini flowers, pistachios and lemon	29.00
Fettuccina integrale con porcini, gamberi e maggiorana* Whole wheat fettuccina with porcini mushrooms, prawns and marjoram	26.00
Linguine con vongole e bottarga di muggine su pesto di finocchietto selvatico Linguine with clams and muggine bottarga on wild fennel pesto	25.00
Spaghetti pomodoro fresco basilico e burrata Spaghetti with fresh tomato, basil and burrata	18.00
Mezzemaniche rigate alla carbonara con guanciale croccante Mezzemaniche carbonara with crispy guanciale	18.00
Eliche con ragout di cervo finferli tartufo nero e aglio orsino Eliche with deer ragout, chanterelles, black truffle and wild garlic	25.00

SECONDI

Fritto di gamberi e calamari * Mixed fried of calamari and gamberoni	32.00
Zuppa di pesce* Fish soup	32.00
Pescato del giorno con verdure di stagione Catch of the day with seasonal vegetables	30.00
Tagliata di filetto di manzo alto adige con spuma di topinambur, verdure di stagione, shiitake e tartufo nero Pan seared, sliced south tyrolean beef filet with jerusalem artichoke puree, shiitake, seasonal vegetables and black truffle	36.00

I piatti contrassegnati con "*" sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at their origin.
Il Registro degli allergeni è disponibile su richiesta.
Allergen register available on request.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.
Prices in Euro, VAT included.

from 12.15 pm to 2.30 pm

ANTIPASTI

Polpo di Santo Spirito alla mediterranea* Krake Mediterrane Art	24.00
Tartare di tonno su gazpacho di pomodoro e cetriolo con spuma di burrata* Thunfish-Tatar mit Tomaten Gazpacho, Gurken und Burrata	28.00
Quinoa tricolore con spuma di ricotta di bufala e verdure Dreifarbige Quinoa mit Büffelricotta-Mousse und Gemüse	19.00
Polpa di granchio con avocado e coulis di pomodoro datterino e peperone leggermente piccante* Krabbe, aromatisiert mit Avocado, Leicht pikantes Coulis von der Datterini-Tomate und roten Paprika	28.00
Gamberoni saltati su insalata di pomodorini datterini, papaya, avocado e cipolla rossa in agrodolce* Riesengarnelen auf Gurken-, Avokado-, Datterini-Tomaten- und rote-Zwiebeln-salat mit Süßsaurem dressing	22.00
Prosciutto di San Daniele D.O.P. 24 mesi con burrata pugliese San Daniele Schinken D.O.P. 24 Monaten und Burrata-käse aus apulien	20.00
Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello con le sue guarnizioni preparata al tavolo (140g) Tatar vom Südtiroler Rind, Handgeklopft und am Tisch zubereitet und seinen Garnituren (140g)	28.00

PRIMI

Busiate con astice, fiori di zuccina, pistacchio e limone Busiate mit Hummer, Zucchini Blüten, Pistazien und Zitrone	29.00
Fettuccina integrale con porcini, gamberi e maggiorana* Vollkorn-fettuccina mit Steinpilzen, Garnelen und Majoran	26.00
Linguine con vongole e bottarga di muggine su pesto di finocchietto selvatico Linguine mit Muscheln und Muggine Bottarga auf wildem Fenchel Pesto	25.00
Spaghetti pomodoro fresco basilico e burrata Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata	18.00
Mezzemaniche rigate alla carbonara con guanciale croccante Mezzemancihe Carbonara Art mit knusprigem Wangenspeck	18.00
Eliche con ragout di cervo finferli tartufo nero e aglio orsino Eliche mit Hirschragout, und Pfifferlinge, Schwarz Trüffel und Bärlauch	25.00

SECONDI

Fritto di gamberi e calamari * Gemischtes Ausgebackenes aus Calamari und Gamberoni	32.00
Zuppa di pesce* Fishsuppe	32.00
Pescato del giorno con verdure di stagione Fangfrischer Fisch mit Saisonsgemüse	30.00
Tagliata di filetto di manzo alto adige con spuma di topinambur, verdure di stagione, shiitake e tartufo nero Tagliata vom Südtiroler Rind mit Topinabürpuree, Shiitake, Saisonalen Gemüse und Schwarz Trüffel	36.00

I piatti contrassegnati con "*" sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at their origin.

Il Registro degli allergeni è disponibile su richiesta.
Allergen register available on request.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.
Preise in Euro, inklusive MwSt.

TRAD. TED?