

# *Menu*

## Menu degustazione di Mare

€60

*Tartare di scampi con il loro fondo, mousse di pecorino, crostino di pane di Altamura e mandarino* ●  
①②④⑦⑫

Scampi tartare with their sauce, pecorino mousse, Altamura bread crouton and tangerine  
Scampi-Tartar mit Meeresboden, Pecorino-Mousse, Altamura-Brotcrouton und Mandarine

*Risotto al pesto di basilico fresco, calamaretto spillo, kefir, ristretto di datterino e polvere di olive nere* ●  
④⑦⑨⑫

Risotto with fresh basil pesto, baby squid, kefir, cherry tomatoes sauce and black olive powder  
Risotto mit frischem Basilikum-Pesto, Baby-Tintenfisch, Kefir, Dattelsauce und schwarzem Olivenpulver

*Ombrina scottata in guazzetto di mare e riduzione di crostacei* ●  
②④⑨⑫⑭

Seared shad in seafood guazzetto and crustacean reduction  
Gebratener Maifisch in Meeresfrüchte-Guazzetto und Krustentier-Reduktion

*Sfoglia caramellata con cremoso al mandarino e la sua composta* ●  
①③⑦⑧

Caramelized puff pastry with creamy mandarin and its compote  
Karamellierter Blätterteig mit cremiger Mandarine und ihrem Kompott

## Menu degustazione di Terra

€60

*Battuta di Garronese Veneta alla senape antica, cavolfiore e caviale* ●  
①④⑥⑩⑫

Beef tartare of Garronese Veneta with mustard, cauliflower and caviar  
Rindfleisch tartare von Garronese Veneta mit altem Senf, Blumenkohl und Kaviar

*Risotto mantecato Cacio & pepe, ragù di agnello e cialda al pecorino* ●  
⑦⑨⑫

Cacio & pepe risotto, lamb ragout and pecorino waffle  
Rahmrisotto von Cacio & Pepe, Lammragout und Pecorino-Waffel

*Pluma di maialino iberico marinata con salsa Teriyaki, broccoletto di Bruxelles all'aglio nero e zabaione al passion fruit* ●  
③⑥⑦⑧⑨⑫

Marinated Iberian pork pluma with teriyaki sauce, black garlic, Brussels broccoli and passion fruit zabaglione  
Marinierte iberische Schweinefleischpluma mit Teriyaki-Sauce, schwarzem Knoblauch, Brüsseler Brokkoli und Passionsfrucht-Zabaglione

*Torta Sacher a modo nostro* ●  
①③⑤⑦⑧⑫

Sacher cake our way  
Sachertorte auf unsere Art

*Some dishes can be prepared with fresh or frozen ingredients*

*The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu. \* We do not guarantee the absence of contamination of the following allergens: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

*The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.*

## ANTIPASTI • STARTERS

- Zucca Violina in varie consistenze** ⑦⑨ ● 16  
*Local Pumpkin in different texture*  
*Kürbis in verschiedenen Konsistenzen*
- Tartare di scampi con il loro fondo, mousse di pecorino, crostino di pane di Altamura e mandarino** ● 20  
①②④⑦⑫  
Scampi tartare with their sauce, pecorino mousse, Altamura bread crouton and tangerine  
Scampi-Tartar mit Meeresboden, Pecorino-Mousse, Altamura-Brotcrouton und Mandarine
- Spuma di patate con pesce di lago affumicato e le sue uova, salsa Teriyaki e capperi del Garda** ● 18  
③④⑥⑦⑨⑫  
Potato mousse with smoked lake fish and its roe, teriyaki sauce and Garda capers  
Kartoffelmousse mit geräuchertem Seefisch und seinem Rogen, Teriyaki-Sauce und Gardasee-Kapern
- Uovo BIO fritto in camicia con carciofi dell'orto al limone e menta in varie consistenze** ● 16  
①③⑦⑨  
Poached BIO egg with garden artichokes with lemon and mint in various consistencies  
Pochiertes BIO-Ei mit Gartenartischocken mit Zitrone und Minze in verschiedenen Konsistenzen
- Battuta di Garronese Veneta alla senape antica, cavolfiore e caviale** ①④⑥⑩⑫ ● 20  
*Beef tartare of Garronese Veneta with mustard, cauliflower and caviar*  
*Rindfleisch tartare von Garronese Veneta mit altem Senf, Blumenkohl und Kaviar*

*In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.  
Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu. \* Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni:*

*①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

*Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.*

## PRIMI • FIRST COURSES

- Lo spaghetti Felicetti, aglio nero, peperoncino, battuta di gambero rosso di Mazara, capperi soffiati e aria al limone del Garda* ● 20  
①②③⑦⑨  
Felicetti spaghetti, black garlic, chilli, Mazara red shrimp, puffed capers and Garda lemon air  
Felicetti-Spaghettone, schwarzer Knoblauch, Chili, rote Mazara-Garnelen, gepuffte Kapern und Gardasee-Zitronenluft
- Tortelli all'anatra con il loro fondo di cottura, Foie gras e tartufo nero* ● 20  
①③⑦⑧⑨⑫  
Duck tortelli with their cooking sauce, foie gras and black truffle  
Enten-Tortelli mit ihrem Bratensaft, Gänsestopfleber und schwarzem Trüffel
- Risotto al pesto di basilico fresco, calamaretto spillo, kefir, ristretto di datterino e polvere di olive nere* ● 22  
④⑦⑨⑫  
Risotto with fresh basil pesto, baby squid, kefir, cherry tomatoes sauce and black olive powder  
Risotto mit frischem Basilikum-Pesto, Baby-Tintenfisch, Kefir, Dattelsauce und schwarzem Olivenpulver
- Maltagliati all'uovo con salmerino affumicato, limone e le sue uova marinate in salsa ponzu* ● 18  
①④⑥⑦⑨  
Egg maltagliati with smoked char, lemon and its marinated eggs in ponzu sauce  
Eier-Maltagliati mit geräuchertem Saibling, Zitrone und seinen marinierten Eiern in Ponzu-Sauce
- Risotto mantecato Cacio & pepe, ragù di agnello e cialda al pecorino* ● 22  
⑦⑨⑫  
Cacio & pepe risotto, lamb ragout and pecorino waffle  
Rahmrisotto von Cacio & Pepe, Lammragout und Pecorino-Waffel

*Some dishes can be prepared with fresh or frozen ingredients*

*The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu. \* We do not guarantee the absence of contamination of the following allergens: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

*The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.*

## SECONDI • MAIN COURSES

- Filetto di manzo alla Rossini con rostie di patate e spinaci saltati* ③⑦⑨⑫ ● 24  
Beef fillet Rossini style with potato rostie and sautéed spinach  
Rinderfilet nach Rossini Art mit Kartoffelrösti und sautiertem Spinat
- Ombrina scottata in guazzetto di mare e riduzione di crostacei* ②④⑨⑫⑭ ● 20  
Seared shad in seafood guazzetto and crustacean reduction  
Gebratener Maifisch in Meeresfrüchte-Guazzetto und Krustentier-Reduktion
- Fagottino di pasta brick con verdure all'orientale e pomodoro agrodolce* ①③⑥⑨⑫ ● 18  
Brick dough bundle with oriental vegetables and sweet and sour tomato  
Ziegelteigbündel mit orientalischem Gemüse und süß-saurer Tomate
- Pluma di maialino iberico marinata con salsa Teriyaki, broccoletto di Bruxelles all'aglio nero e zabaione al passion fruit* ● 20  
③⑥⑦⑧⑨⑫  
Marinated Iberian pork pluma with teriyaki sauce, black garlic, Brussels broccoli and passion fruit zabaglione  
Marinierte iberische Schweinefleischpluma mit Teriyaki-Sauce, schwarzem Knoblauch, Brüsseler Brokkoli und Passionsfrucht-Zabaglione
- Baccalà con crema di latte alla vicentina, erbe di campo e cialda al mais soffiato* ● 18  
④⑦⑨⑫  
Cod with Vicenza-style milk cream, field herbs and puffed maize wafer  
Kabeljau mit Milchcreme nach Vicenza-Art, Feldkräutern und gepuffter Maiswaffel

*In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.*

*Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu. \* Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni:*

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭

*Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.*

# DESSERTS

- Torta Sacher a modo nostro* ①③⑤⑦⑧⑫ ● 12  
Sacher cake our way  
Sachertorte auf unsere Art
- Sfoglia caramellata con cremoso al mandarino e la sua composta* ①③⑦⑧ ● 12  
Caramelized puff pastry with creamy mandarin and its compote  
Karamellierter Blätterteig mit cremiger Mandarine und ihrem Kompott
- Torta di rose con zabaione al rum* ①③⑦⑧⑫ ● 12  
Rose cake with rum zabaglione  
Rosenkuchen mit Rum-Zabaglione
- Tartelletta scomposta agli arachidi, mousse al caramello e cristalli di sale Maldon* ● 12  
①③⑦⑧⑫  
Decomposed peanut tartlet, caramel mousse and Maldon salt crystals  
Zersetztes Erdnuss-Törtchen, Karamellmousse und Maldon-Salzkristalle
- Selezione di formaggi con le nostre confetture* ⑦ ● 16  
Selection of cheeses with jams  
Käseauswahl mit Marmelade

*Some dishes can be prepared with fresh or frozen ingredients*

*The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu. \* We do not guarantee the absence of contamination of the following allergens: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

*The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.*

## ALLERGENI:

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);
    - b) maltodestrine a base di grano (\*);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
  - ③ Uova e prodotti a base di uova;
  - ④ Pesce e prodotti della pesca, tranne:
    - a) gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
  - ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
  - ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
    - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
  - ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattitolo;
  - ⑧ Frutta a guscio, vale a dire:  
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
  - ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
  - ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
  - ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
  - ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
  - ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;
- (\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

\* Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭

In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati. Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu. \* Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni:

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭

Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.

## ALLERGENS:

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives, except:
  - a) grain-based glucose syrups, including dextrose (\*);
  - b) grain-based maltodextrin (\*);
  - c) barley based glucose syrups;
  - d) cereals used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products, except:
  - a) fish gelatin used as a support for vitamin preparations or carotenoids;
  - b) gelatin or isinglass used for the clarification of beer and wine;
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products, except:
  - a) oil and refined soy fat (1);
  - b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based D-alpha tocopherol succinate;
  - c) Phytosterol derived vegetal oils and soy-based phytosterol esters ;
  - d) vegetal stanol esters produced by soy-based vegetal oil sterols.
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose, except:
  - a) whey used for manufacturing alcoholic distillates ;
  - b) lactitol;
- ⑧ Nuts, more precisely:  
almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] , brazilian nuts (*Bertholletia excels*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and their products except for nuts used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;;
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products ;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total amount of SO<sub>2</sub> to be calculated for the products as they result ready to consume or reconstituted as per manufacturers instructions ;
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;
- (\*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergen.

\* The absence of contamination of the following allergens is not guaranteed: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭

## ALLERGENE

- ① Glutenthaltiges Getreide, nämlich Weizen (einschließlich Dinkel- und Khorasanweizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren hybridisierte Stämme und Folgeprodukte, ausgenommen:
  - a) Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose (\*);
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (\*);
  - c) Glukosesirup auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- ② Krebstiere und Schalentiere;
- ③ Eier und Eiprodukte;
- ④ Fisch und Fischereierzeugnisse, ausgenommen:
  - a) Fischgelee als Träger für Vitamin- und Carotinoidzubereitungen;
  - b) Gelatine oder Isinglass, die als Klärmittel in Bier oder Wein verwendet werden;
- ⑤ Erdnüsse und Erdnussprodukte;
- ⑥ Soja- und Sojaprodukte, ausgenommen:
  - a) raffiniertes Sojaöl und -fett (1);
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;
  - c) Pflanzenöle, die von Phytosterolen und Phytosterolen auf Sojabasis abgeleitet sind;
  - d) pflanzlicher Stanolester, hergestellt aus Sterolen auf Sojabasis;
- ⑦ Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), ausgenommen: a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactitol; Io-
- ⑧ Nüsse, dh: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (*Bertholletia excels*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse (*Macadamia ternifolia*) und deren Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- ⑨ Sellerie und Sellerieprodukte;
- ⑩ Senf und Senferzeugnisse;
- ⑪ Sesamsamen und Sesamprodukte;
- ⑫ Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf die SO<sub>2</sub>-Gesamtmenge, die für die gemäß den Anweisungen des Herstellers verzehrfertigen oder rekonstituierten Produkte zu berechnen sind;
- ⑬ Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis;
- ⑭ Schalentiere und Schalentiererzeugnisse;
- (\*) Und alle Folgeprodukte, deren Umwandlung keinen Einfluss auf die Allergenkonzentration hat.

\* Das Fehlen einer Kontamination der folgenden Allergene kann nicht garantiert werden: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭

**Some dishes can be prepared with fresh or frozen ingredients**

**The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu. \* We do not guarantee the absence of contamination of the following allergens: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭**

**The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.**