

MENÙ



CROCCHETTE DI BACCALÀ, COULIS DI POMODORO, AGLIO CONFIT E BASILICO	€22,00
<small>Cod croquettes, tomato coulis, confit garlic and basil Kabeljau-Kroketten, Tomatencoulis, Coniferter Knoblauch und Basilikum</small>	
IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€28,00
<small>Our selection of raw sea food Auswahl an rohem Fisch und Meerestfrüchten</small>	
OSTRICHE COCCOLLOS N° 2 AL NATURALE	€6,50 AL PEZZO
<small>Gillardou N° 2 Oysters Gillardou N° 2 Austern</small>	
CAPELANTE GRATINATE	€16,00
<small>Scallops au gratin Gratinierte Jakobsmuscheln</small>	
FILETTINO DI MAIALE FONDENTE, SALSA STEAK, GERMOGLI DI SOIA E CHIPS DI PANE	€18,00
<small>Sous vide pork, steak sauce, soybean sprouts and bread chips Sous-Vide Schweinefilet, Steaksauce, Sojasprossen und Brotchips</small>	
PROSCIUTTO CRUDO DEL CARSO, AZ. AGR. LA BAJTA, GIARDINIERA FATTA IN CASA	€16,00
<small>"La Bajta" farm Karst cured ham, homemade pickles Roher Schinken aus dem Karst, Bauernhof La Bajta, Eingelegtes Gemüse</small>	

PRIMI PIATTI

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN CROSTA DI CEREALI SPEZIATI, PORRO, MELA, SEDANO E KREN	
<small>Crusted cod bites with spicy cereals, leek, apple, celery and horseradish Kabeljau-Knusperhappen mit würzigem Müsli, Lauch, Apfel, Sellerie und Meerrettich</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	
RISOTTO, CLOROFILLA DI RUCOLA, ALICE MARINATA, DATTERINO GIALLO APPASSITO E BOTTARGA	
<small>Risotto, rocket chlorophyll, marinated anchovy, dried yellow datterino tomatoes and bottarga Risotto, Rucola-Chlorophyll, marinierte Sardellen, getrocknete gelbe Datterino-Tomaten und Bottarga</small>	
MALFATTI DI RICOTTA, SCAMPI, RIDUZIONE DI BUSARA ALLA VANIGLIA E ARANCIO	
<small>Ricotta dumplings, scampi, Busara sauce, vanilla scent and orange Ricotta-Knödel, Scampi, Busara-Sauce, Vanilleduft und Orange</small>	
TENTACOLO DI POLPO, SPINACINO, CILIEGINO IN AGRODOLCE, SALSA TERIYAKI E NOCCIOLE	
<small>Octopus tentacle, baby spinach, sweet and sour cherry tomatoes, teriyaki sauce and hazelnuts Oktopustentakel, Babyspinat, süß-saure Kirschtomaten, Teriyaki-Sauce und Haselnüsse</small>	
CROCCHETTE DI BACCALÀ, COULIS DI POMODORO, AGLIO CONFIT E BASILICO	
<small>Cod croquettes, tomato coulis, confit garlic and basil Kabeljau-Kroketten, Tomatencoulis, Coniferter Knoblauch und Basilikum</small>	
CREMOSO AL MASCARPONE, FRAGOLE E BASILICO	
<small>Mascarpone cream, strawberries and basil Mascarponecreme, Erdbeeren und Basilikum</small>	
-	€ 70,00
<small>a persona senza abbinamento vini / per person, wine pairing not included / pro Person ohne Weine</small>	
--	€ 95,00
<small>a persona con abbinamento vini / per person, wine pairing included / pro Person mit Weinbegleitung</small>	

<small>Il menù degustazione è proposto per tutti i commensali del tavolo The tasting menu is only available as a whole-table option Das Degustationsmenü wird nur für alle Tischgäste serviert</small>	
TATAKÌ DI TONNO ROSSO, AREPAS AVOCADO, ZENZERO MARINATO E SALSA GOMADARE	€24,00
<small>Red tuna tataki, arepas, avocado, marinated ginger, Goma Dare sauce Roter-Thunfisch-Tatakì, Arepas, Avocado, mariniertes Ingwer, Goma Dare Sauce</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	€20,00
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	

SECONDI

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN CROSTA DI CEREALI SPEZIATI, PORRO, MELA, SEDANO E KREN	
<small>Crusted cod bites with spicy cereals, leek, apple, celery and horseradish Kabeljau-Knusperhappen mit würzigem Müsli, Lauch, Apfel, Sellerie und Meerrettich</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	
RISOTTO, CLOROFILLA DI RUCOLA, ALICE MARINATA, DATTERINO GIALLO APPASSITO E BOTTARGA	
<small>Risotto, rocket chlorophyll, marinated anchovy, dried yellow datterino tomatoes and bottarga Risotto, Rucola-Chlorophyll, marinierte Sardellen, getrocknete gelbe Datterino-Tomaten und Bottarga</small>	
MALFATTI DI RICOTTA, SCAMPI, RIDUZIONE DI BUSARA ALLA VANIGLIA E ARANCIO	
<small>Ricotta dumplings, scampi, Busara sauce, vanilla scent and orange Ricotta-Knödel, Scampi, Busara-Sauce, Vanilleduft und Orange</small>	
TENTACOLO DI POLPO, SPINACINO, CILIEGINO IN AGRODOLCE, SALSA TERIYAKI E NOCCIOLE	
<small>Octopus tentacle, baby spinach, sweet and sour cherry tomatoes, teriyaki sauce and hazelnuts Oktopustentakel, Babyspinat, süß-saure Kirschtomaten, Teriyaki-Sauce und Haselnüsse</small>	
CROCCHETTE DI BACCALÀ, COULIS DI POMODORO, AGLIO CONFIT E BASILICO	
<small>Cod croquettes, tomato coulis, confit garlic and basil Kabeljau-Kroketten, Tomatencoulis, Coniferter Knoblauch und Basilikum</small>	
CREMOSO AL MASCARPONE, FRAGOLE E BASILICO	
<small>Mascarpone cream, strawberries and basil Mascarponecreme, Erdbeeren und Basilikum</small>	
-	€ 70,00
<small>a persona senza abbinamento vini / per person, wine pairing not included / pro Person ohne Weine</small>	
--	€ 95,00
<small>a persona con abbinamento vini / per person, wine pairing included / pro Person mit Weinbegleitung</small>	

<small>Il menù degustazione è proposto per tutti i commensali del tavolo The tasting menu is only available as a whole-table option Das Degustationsmenü wird nur für alle Tischgäste serviert</small>	
TATAKÌ DI TONNO ROSSO, AREPAS AVOCADO, ZENZERO MARINATO E SALSA GOMADARE	€24,00
<small>Red tuna tataki, arepas, avocado, marinated ginger, Goma Dare sauce Roter-Thunfisch-Tatakì, Arepas, Avocado, mariniertes Ingwer, Goma Dare Sauce</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	€20,00
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	

DEGUSTAZIONE

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN CROSTA DI CEREALI SPEZIATI, PORRO, MELA, SEDANO E KREN	
<small>Crusted cod bites with spicy cereals, leek, apple, celery and horseradish Kabeljau-Knusperhappen mit würzigem Müsli, Lauch, Apfel, Sellerie und Meerrettich</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	
RISOTTO, CLOROFILLA DI RUCOLA, ALICE MARINATA, DATTERINO GIALLO APPASSITO E BOTTARGA	
<small>Risotto, rocket chlorophyll, marinated anchovy, dried yellow datterino tomatoes and bottarga Risotto, Rucola-Chlorophyll, marinierte Sardellen, getrocknete gelbe Datterino-Tomaten und Bottarga</small>	
MALFATTI DI RICOTTA, SCAMPI, RIDUZIONE DI BUSARA ALLA VANIGLIA E ARANCIO	
<small>Ricotta dumplings, scampi, Busara sauce, vanilla scent and orange Ricotta-Knödel, Scampi, Busara-Sauce, Vanilleduft und Orange</small>	
TENTACOLO DI POLPO, SPINACINO, CILIEGINO IN AGRODOLCE, SALSA TERIYAKI E NOCCIOLE	
<small>Octopus tentacle, baby spinach, sweet and sour cherry tomatoes, teriyaki sauce and hazelnuts Oktopustentakel, Babyspinat, süß-saure Kirschtomaten, Teriyaki-Sauce und Haselnüsse</small>	
CROCCHETTE DI BACCALÀ, COULIS DI POMODORO, AGLIO CONFIT E BASILICO	
<small>Cod croquettes, tomato coulis, confit garlic and basil Kabeljau-Kroketten, Tomatencoulis, Coniferter Knoblauch und Basilikum</small>	
CREMOSO AL MASCARPONE, FRAGOLE E BASILICO	
<small>Mascarpone cream, strawberries and basil Mascarponecreme, Erdbeeren und Basilikum</small>	
-	€ 70,00
<small>a persona senza abbinamento vini / per person, wine pairing not included / pro Person ohne Weine</small>	
--	€ 95,00
<small>a persona con abbinamento vini / per person, wine pairing included / pro Person mit Weinbegleitung</small>	

<small>Il menù degustazione è proposto per tutti i commensali del tavolo The tasting menu is only available as a whole-table option Das Degustationsmenü wird nur für alle Tischgäste serviert</small>	
TATAKÌ DI TONNO ROSSO, AREPAS AVOCADO, ZENZERO MARINATO E SALSA GOMADARE	€24,00
<small>Red tuna tataki, arepas, avocado, marinated ginger, Goma Dare sauce Roter-Thunfisch-Tatakì, Arepas, Avocado, mariniertes Ingwer, Goma Dare Sauce</small>	
SASHIMI DI OMBRINA, GUACAMOLE AL MANGO, TAPIOCA AL TABASCO E CHIPS DI RISO	€20,00
<small>Croaker sashimi, mango guacamole, tapioca pearls with tabasco and rice chips Umberfisch Sashimi, Mango-Guacamole, Tapiokaperlen mit Tabasco und Reischips</small>	
CALAMARO SCOTTATO, CAUSA LIMEÑA, PICO DE GALLO E PANNA ACIDA	€22,00
<small>Grilled calamari, Causa Limeña, Pico de Gallo and sour cream Gebrillte Calamari, Causa Limeña, Pico de Gallo, und Sauerrahm</small>	
CROCCHETTE DI BACCALÀ, COULIS DI POMODORO, AGLIO CONFIT E BASILICO	€22,00
<small>Cod croquettes, tomato coulis, confit garlic and basil Kabeljau-Kroketten, Tomatencoulis, Coniferter Knoblauch und Basilikum</small>	
IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€28,00

Lunedì	19:30 22:30	
Martedì - sabato	12:30 14:30	19:30 22:30
Domenica	CHIUSO	