

A LA CARTE



ANTIPASTI

Calamaro, animella e anacardi
Manzo, barbabietola e anguria
Salmone, ananas e mandorla
Lingua, albicocca, kolrabi e crescione
Pomodoro, cetriolo e melone

PRIMI

Cartellata di luccio, patate, capperi e olive*
Ravioli d'oca, prugna e cocco
Fusillone, peperone e coregone*
Risotto limone, burrata e liquirizia*
Raviolo di sedano rapa, mela e senape

SECONDI

Salmerino, lattuga e cetriolo*
Branzino & finocchio
Agnello, frutta e bietola
Melanzana, pomodoro e rucola
Zucchina & zucchini

DOLCI

Pane e cioccolato
Pesca, basilico e gelato latte di capra
Carota e mandorla

STARTERS

Squid, sweetbread and cashews nuts
Beef tartare, beetroot and watermelon
Salmon, pineapple and almond
Tongue, apricot, kohlrabi and watercress
Tomato, cucumber and melon

FIRST COURSES

Cartellata, pike, potatoes, capers and olives*
Goose ravioli, plum and coconut
Fusillone pasta, bell peppers and whitefish*
Lemon, burrata cheese and licorice risotto*
Celeriac raviolo, apple and mustard

MAIN COURSES

Arctic char, lettuce and cucumber*
Sea bass & fennel
Lamb, fruit and swiss chard
Eggplant, tomato and rocket salad
Zucchini & zucchini

DESSERT

Bread and chocolate
Peach, basil and goat milk ice cream
Carrot and almonds

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

ME morie

L'equilibrio tra tradizione e innovazione consolidata nel tempo trascorso

- ▶ Calamaro, animella e anacardi
 - ▶ Manzo, barbabietola e anguria
 - ▶ Cartellata di luccio, patate, capperi e olive*
 - ▶ Salmerino, lattuga e cetriolo*
 - ▶ Pane e cioccolato
-
- ▶ Squid, sweetbread and cashews nuts
 - ▶ Beef tartare, beetroot and watermelon
 - ▶ Cartellata, pike, potatoes, capers and olives*
 - ▶ Arctic char, lettuce and cucumber*
 - ▶ Bread and chocolate
-
- ▶ Tintenfisch, Bries und Cashewnüsse
 - ▶ Rindertatar, Rote Bete und Wassermelone
 - ▶ Cartellata-Nudeln, Hecht, Kartoffeln, Kapern und Oliven*
 - ▶ Saibling, Salat und Gurken*
 - ▶ Brot und Schokolade dolce

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 105. Percorso vini € 65
Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 105. Wine pairing € 65

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

I prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

EVOLUTION

Un viaggio gastronomico dove ogni piatto rappresenta un'esperienza sensoriale, una combinazione unica di sapori e consistenze, che stimolano l'immaginazione e il palato.

- ▶ Salmone, ananas e mandorla
- ▶ Lingua, albicocca, kolrhabi e crescione
- ▶ Ravioli d'oca, prugna e cocco
- ▶ Fusillone, peperone e coregone*
- ▶ Branzino & finocchio
- ▶ Agnello, frutta e bietola
- ▶ Pesca, basilico e gelato latte di capra
- ▶
- ▶ Salmon, pineapple and almond
- ▶ Tongue, apricot, kohlrabi and watercress
- ▶
- ▶ Goose ravioli, plum and coconut
- ▶ Fusillone pasta, bell peppers and whitefish*
- ▶
- ▶ Sea bass & fennel
- ▶ Lamb, fruit and swiss chard
- ▶
- ▶ Peach, basil and goat milk ice cream
- ▶
- ▶
- ▶ Lachs, Ananas und Mandeln
- ▶ Zunge, Aprikose, Kohlrabi und Brunnenkresse
- ▶
- ▶ Gänseravioli, Pflaume und Kokosnuss
- ▶ Fusillone-Nudeln, Paprika und Felchen
- ▶
- ▶ Wolfsbarsch & Fenchel
- ▶ Lamm, Obst und Mangold
- ▶
- ▶ Pfirsich, Basilikum und Ziegenmilcheis

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 130. Percorso vini € 90

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 130. Wine pairing € 90

DALLA TERRA

Un omaggio alla terra dove ogni piatto esprime la sua essenza

- ▶ Pomodoro, cetriolo e melone
- ▶ Risotto limone, burrata e liquirizia*
- ▶ Raviolo di sedano rapa, mela e senape
- ▶ Zucchini & zucchine
- ▶ Melanzana, pomodoro e rucola
- ▶ Carota e mandorla
- ▶ Tomato, cucumber and melon
- ▶ Lemon, burrata cheese and licorice risotto*
- ▶ Celeriac raviolo, apple and mustard
- ▶ Zucchini & zucchini
- ▶ Eggplant, tomato and rocket salad
- ▶ Carrot and almonds
- ▶ Tomate, Gurke und Melone
- ▶ Risotto mit Zitronen, Burrata-Käse und Lakritze
- ▶ Sellerie-Ravioli, Apfel und Senf
- ▶ Zucchini & Zucchini
- ▶ Aubergine, Tomate und Rucolasalat
- ▶ Karotte und Mandeln

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145.

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table with cocktail pairing - Price € 145

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

COCKTAIL PAIRING

a bassa gradazione alcolica by Rama Redzepi

- ▶ TURCHESE: vodka al cedro O de V, acqua di pomodoro, cetriolo, lime
 - ▶ TOTAL BRANCO: porto bianco Graham's blend N°5, sciroppo al tè bianco, bucce di mango, limone e limone chiarificato
 - ▶ MARRONE: blend di 12 vermouth, liquore di nocciola, bitter al cardamomo
 - ▶ ZUCCHINO: zucchini, cetriolo, menta, mela verde
 - ▶ COCCO VERDE: vodka, peperone rosso, peperone giallo, sciroppo al cetriolo, ananas, lime, tabasco, latte al cocco
 - ▶ FLOR: rum Flor de Caña 12, limone, liquore alla nocciola, sciroppo alla cannella, latte di mandorla, infuso al tè e caramello
-
- ▶ TURQUOISE: Cedar-infused vodka, tomato water, cucumber, lime
 - ▶ TOTAL BRANCO: Graham's White Port blend N°5, white tea syrup, mango peels, lemon, and clarified lemon
 - ▶ BROWN: Blend of 12 vermouths, hazelnut liqueur, cardamom bitters
 - ▶ ZUCCHINO: Zucchini, cucumber, mint, green apple
 - ▶ COCCO VERDE: Vodka, red bell pepper, yellow bell pepper, cucumber syrup, pineapple, lime, Tabasco, coconut milk
 - ▶ FLOR: Flor de Caña 12 Rum, lemon, hazelnut liqueur, cinnamon syrup, almond milk, tea infusion and caramel
-
- ▶ TURQUOISE: Zedern-Wodka, Tomatenwasser, Gurke, Limette
 - ▶ TOTAL BRANCO: Graham's White Port Blend N°5, Weißtee-Sirup, Mangoschalen, Zitrone und geklärte Zitrone
 - ▶ BROWN: Blend aus 12 Wermuts, Haselnusslikör, Kardamom-Bitter
 - ▶ ZUCCHINO: Zucchini, Gurke, Minze, Grüner Apfel
 - ▶ COCCO VERDE: Wodka, rote Paprika, gelbe Paprika, Gurkensirup, Ananas, Limette, Tabasco, Kokosmilch
 - ▶ FLOR: Flor de Caña 12 Rum, Zitrone, Haselnusslikör, Zimtsirup, Mandelmilch, Tee-Infusion und Karamell

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price including cocktail pairing € 145

Das Degustationsmenü muss für alle Gäste am Tisch gleich sein - Preis inklusive Cocktails € 145