



ANTIPASTI

Caprese di cocomero e mozzarella di bufala, fiori di zucca in tempura,
pesto di dragoncello, germogli di quinoa 1,7
€18

Insalata e verdure, semi di sesamo e girasole, pomodorini, germogli, frittelle di
quinoa, hummus di lenticchie rosse, mirtili, vinaigrette asiatica 6,11
€18

Mormora marinata al lime e sorbetto, pomodoro cuore di bue, carote, ravanelli,
cetrioli, chips di alghe nori, salsa wasabi 4,6,9
€22

Variazione di coniglio con terrina, tonno del Chianti e coniglio in porchetta, pane al
vapore, insalata di zucchini, gelatina di mela verde 1,3,7
€24

PRIMI

Tortelli farciti di melanzane alla parmigiana, pesto leggero, stracciatella di bufala,
pinoli tostati 1,3,7,9
€20

Gnocchi di patate con ragù bugiardo, zucchini, melanzane fritte, formaggio al
tartufo del Mugello 1,3,7,9
€20

Risotto ai quattro caviali, storione, salmone, aringa, limone con erba cipollina
(minimo per 2 persone) 4,7,9
€26

Tagliatelle al ragù di capriolo in dolce forte, passato di sedano rapa, cipolla di
Tropea 1,3,7,9
€24



SECONDI

Crocchette di carote e scalogni con avena, fagioli al pomodoro e riso integrale, patate e spinaci con quinoa, salsa all'aglio nero, scamorza affumicata 1,3,7
€28

Filetto di pesce del mercato al forno, scampi alla griglia, ratatouille scomposta, olio al basilico, 2,4,7
€34

Tartara di filetto di manzo, uovo di quaglia, capperi croccanti, caviale di aringa affumicata, patate arrosto, salsa senape, Tabasco fatto in casa 3,4
€32

Duo di piccione e fegato grasso di oca alla griglia, variazione di tuberi e radici, salsa lamponi 1,3,7,8,9
€36

DOLCI

Pasta frolla alle mandorle, crema di frutta della passione, pesca marinata, salsa cioccolato bianco, sorbetto di pesca bianca e prosecco 1,3,7,8
€18

Spuma di quark, ganache di cioccolato fondente e peperoncino, gelato alla crema di limone, ragù di mandarini cinese, pavesino al cacao 1,3,7
€16

Torta al cioccolato amaro, mousse di cioccolato al cardamomo, mandorle caramellate, perle di rum, gelato al Caffé 1,3,7,8
€18

Bavarese alla vaniglia bourbon su financier al pistacchio, more fresche e sorbetto di more 1,3,7,8
€16

Coperto: 3 euro pp



MENU DEGUSTAZIONE

Il Menù sarà preparato dal nostro chef Guido Haverkock con i miglior ingredienti che la stagione offre.

È composto da cinque portate a sorpresa, iniziando con un antipasto e finendo con un dessert.

Sarà cura dello chef di rispettare eventuali diete e intolleranze alimentari comunicate.

Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo

al prezzo di € 65 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo totale di € 25 a persona.

Per la miglior esperienza culinaria, consigliamo a tutti i nostri clienti, il Menù di Degustazione.

Guido Haverkock

I nostri piatti potrebbero contenere: **1** cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), **2** crostacei e prodotti derivati, **3** uova e prodotti derivati, **4** pesce e prodotti derivati, **5** arachidi e prodotti derivati, **6** soia e prodotti derivati, **7** latte e lattosio e prodotti derivati, **8** frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, **9** sedano e prodotti derivati, **10** senape e derivati, **11** semi di sesamo e derivati, **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 **13** Lupini e prodotti a base di lupini, **14** molluschi e prodotti a base i molluschi



ANTIPASTI

Caprese salad with watermelon and buffalo mozzarella, zucchini flower
in Tempura, tarragon pesto, quinoa sprouts 1,7
€18

Mixed salad and vegetables, sesame and sunflower seeds, cherry tomatoes,
crispy quinoa fritters, red lentil hummus, blue berries, Asian vinaigrette 6,11
€18

Murmur fish marinated with lime and sorbet, fresh tomato, carrots, red raddish,
cucumber, seaweed chips, wasabi sauce 4,6,9
€22

Rabbit trilogy with terrine, corned rabbit under oil, and porchetta style,
steamed bread, zucchini salad, green apple jelly 1,3,7
€24

PRIMI

Eggplant Parmigiana stuffed tortelli, pesto sauce, buffalo mozzarella,
roasted pine nuts 1,3,7,9
€20

Potato gnocchi with vegetable sauce, zucchini, deep fried eggplant,
Tuscan truffle cheese 1,3,7,9
€20

Risotto with four caviars, sturgeon, salmon, herring,
lemon with chives (minimum for 2 persons) 4,7,9
€26

Tagliatelle with "dolce forte" venison meat sauce, celeriac puree,
pickled red onions 1,3,7,9
€24



SECONDI

Croquettes of carrot and shallots with oats, white beans with tomato and whole wheat rice, potato with spinach and quinoa, black garlic sauce, smoked Scamorza cheese 1,3,7

€28

Oven cooked market fish fillet, grilled scampi, decomposed ratatouille, basil oil 2,4,7

€34

Tartar of beef fillet, quail egg, crispy capers, smoked herring caviar, roasted potatoes, mustard sauce, homemade Tabasco 3,4

€32

Duet of squab with grilled goose foie gras, mixed root vegetables, raspberry sauce 1,3,7,8,9

€36

DOLCI

Shortcut almond pastry, passion fruit custard cream, white chocolate sauce, marinated peach, prosecco and white peach sorbet 1,3,7,8

€18

Homemade white cheese foam, bitter sweet chocolate and chili truffle, lemon cream gelato, kumquat ragout, cocoa cookie 1,3,7

€16

Soft bitter sweet chocolate cake, cardamom and chocolate mousse, caramelized almonds, salty coffee crumble and ice cream 1,3,7,8

€18

Bourbon vanilla Bavarian cream on pistacchi Financier cake, fresh blackberries and blackberry sorbet 1,3,7,8

€16

Coperto: 3 euro pp



TASTING MENU

Our Tasting Menu will be prepared by our chef Guido Haverkock with the finest ingredients the season offers.

Composed of five courses, starting with an antipasto and to finish with a dessert.

The chef will take care of any communicated diets and food allergies.

The Tasting Menu will be served only for your entire party for the price of € 65 per person.

We are pleased to match one glass of wine per dish for a total of € 25 per person.

For your best culinary experience, we suggest to all our clients the Tasting Menu.

Enjoy!

Guido Haverkock

Our dishes may contain: cereals containing **1** gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), **2** crustaceans and products thereof, **3** eggs and products thereof, **4** fish and products thereof, **5** peanuts and products thereof, **6** soybeans and products thereof, **7** milk and products thereof as well lactose, **8** nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, **9** celery and products thereof, **10** mustard seeds products thereof, **11** sesame seeds and products thereof, **12** Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO₂, **13** Lupin and products based on lupins, **14** molluscs and products based on molluscs



VORSPEISEN

Caprese von Wassermelone und Büffel Mozzarella, Zucchini Blüten in Tempura, Estragon Pesto, Quinoasprossen 1,7
€18

Gemischte Salate und Gemüse, Sesam und Sonnenblumen Kerne, Kirschtomaten, Quinoa Krokette, Hummus con roten Linsen, Heidelbeeren, asiatisches Dressing 6,11
€18

Marmorbrasse mariniert mit Limetten und Sorbet, frische Tomate, Karotten, Radieschen, Gurken, Nori Algen Chips, Wasabi Soße 4,6,9
€22

Variation vom Kaninchen aus Terrine, gepökelt in Olivenöl und Porchetta Style, gedämpftes Brot, Zucchini Salat, Gelatine von grünem Apfel 1,3,7
€24

NUDELGERICHTE

Tortelli gefüllt mit Auberginen Parmigiana, Pesto Soße, Büffel Mozzarella, geröstete Pinien Kerne 1,3,7,9
€20

Risotto mit vier Kaviaren, Stör, Lachs, Hering, Zitrone mit Schnittlauch
(mindestens für zwei Personen) 4,7,9
€26

Kartoffel Gnocchi mit Gemüse Bolognese, Zucchini, gebackene Auberginen, toskanischer Trüffelkäse 1,3,7,9
€20

Tagliatelle mit Rehragout dolce forte, Selleriepüree, süß saure rote Zwiebeln 1,3,7,9
€24



HAUPTGÄNGE

Kroketten von Karotten Schalotten und Haferflocken, Bohnen Tomaten und Vollkornreis, Kartoffeln Spinat und Quinoa, schwarze Knoblauchsoße, geräucherter Scamorza Käse 1,3,7
€28

Gebratenes Fischfilet vom Markt, gegrillte Scampi, zerlegtest Ratatouille,
Basilikumöl 2,4,7
€34

Tartar vom Rinderfilet, Wachtelei, knusprige Kapern, geräucherter Heringskaviar, geröstete Kartoffeln,
Senfsoße, hausgemachter Tabasco 3,4
€32

Zweierlei von der Taube mit gebratener Gänsestopfleber, Variazion von Knollen und Wurzelgemüsen,
Himbeersoße 1,3,7,8,9
€36

NACHTISCH

Mandeltarte, Passionsfrucht Creme, mariniertes Pfirsich, weisse Schokoladensoße ,
Sorbet von weißem Pfirsich und Prosecco 1,3,7,8
€18

Quarkschaum, Bitter Schokoladen Trüffel mit Chili, Zitronen Cremeeis, Kumquat Ragout, Kakaokeks 1,3,7
€16

Bitterschokoladen Torte, Schokoladen Kardamon Mousse, gebrannte Mandeln, Rum Perlen, Kaffeeis 1,3,7,8
€18

Bayrische Bourbon Vanillecreme, Pistazien Financier, frische Brombeeren
und Sorbet 1,3,7
€16

Coperto € 3 pp



Probier Menü

Das Menü wird täglich frisch von unserem Küchenchef, mit den besten saisonalen Zutaten gekocht.

Es besteht aus fünf Gängen die wird Ihnen als Überraschung serviert. Von der Vorspeise bis zum Nachtisch.

Unser Chef wird alle kommunizierten Diäten und Allergien dabei beachten. Das Probiermenü wird nur Tischweise serviert und kostet €65 pro Person.

Sehr gern servieren wir ihnen zu jedem Gang ein Glas dazu passenden Wein, für den Komplettpreis von €25 pro Person.

Für ein maximales kulinarisches Erlebnis empfehlen wir allen Gästen unser Probier Menü.

Enjoy!

Guido Haverkock

Unsere Gerichte können folgende Zutaten enthalten:

1 glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, **2** Krebstiere/-Erzeugnisse u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer, **3** Eier/-Erzeugnisse, alle Eiersorten, **4** Fische/-Erzeugnisse, Alle Firscharten (u.a. Anchovis, Kaviar), **5** Erdnüsse/-Erzeugnisse, alle Erdnussarten, **6** Sojabohnen/-Erzeugnisse, alle Sorten Sojabohnen, **7** Milch/-Erzeugnisse, alle Milchprodukte (einschließlich Laktose), **8** Schalenfrüchte/-Erzeugnisse (Nüsse), Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse etc., **9** Sellerie/-Erzeugnisse, Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie, **10** Senf/-Erzeugnisse, u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner, **11** Sesam/-Erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen, **12** Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter) **13** Lupine/-Erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein
14 Weichtiere/-Erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares