

Menu

equilibri

Racconto gastronomico integrale*

percorso di degustazione
completo di quattro portate

€ 92

Orto in tavola*

percorso di degustazione
vegetariano di quattro portate

€ 74

Itinerario tra i vini

percorso di degustazione
su nostra selezione a partire da

€ 48

*il menu degustazione si intende per
tutto il tavolo.

Autunno

preludio

antipasti

Tartare di manzo, tuorlo confit, senape conservata e gel di yuzu. Pan brioches*

Allergeni 1,7,3 (pan brioches); 3,10

€ 24/26

Battuto di anguria disidratata, cetriolo messicano, crema di capperi, acetosa

Allergeni 3,8,10

€ 22

Scampo mi-cut, melone, dashi e pomodoro giallo

Allergeni 2,4,12

€ 24

Zucchina trombetta, craker ai semi, thaina e fiore di zuccina

Allergeni 1,3,6,8,10

€ 22

primi

Pennotta Jalapeno, murici e caciocavallo

Allergeni 1,4,5,7,12

€ 26

Gnocchi di zucca, carne alla brace, erba cipollina e zenzero

Allergeni 3,6,11

€ 24

Tagliolini al tartufo estivo*

Allergeni 1,3,7

€ 28

Ravioli di formaggio grigio, uva spina, noci macadamia e schiuma di luppolo

Allergeni 1,3,7,8

€ 25

*signature dish

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solforosa solfiti - lupini - 14 molluschi

Autunno

epilogo

secondi

Petto d'anatra, farce fine,
peperone , bietola

Allergeni 6,7,8,10,11

€ 36

Vitello alla Rossini, patate, spinacino,
foie gras e tartufo *

Allergeni 7,9

€ 45

Petivhier di finferli, porcini e sedano rapa
con salsa duxelles

Allergeni 1,3,5,7,8,10,11

€ 32

Coda di rospo, finocchio in carpione, olio di rucola,
schiuma Rafano. Cipolla rossa

Allergeni 4,5,7,8

€ 38

dessert

Brownies, pere, ganache al
caffè, sorbetto

Allergeni: nessuno

€ 14



Sbrisolona, cioccolato bianco, ananas e
granita alla menta

Allergeni 1,3,7

€ 12

Meringa francese, cremoso al caprino,
pasta e foglia di limone

Allergeni 3,7

€ 12

Selezione di formaggi, miele di nostra
produzione e mostarde servito con pane ai fichi e
noci di nostra produzione

Allergeni 1 (pane ai fichi e noci) 3,7

€ 18/26

*signature dish

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a
guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solforosa solfiti - lupini - 14 molluschi

Menu

balance

Complete gastronomic tale*

Full four-course
tasting course

€ 92

Vegetable garden*

Four-course vegetarian
tasting course

€ 74

Itinerary among the wines

tasting course
on our selection from

€ 48

*the tasting menu is intended
for the whole table

Autumn

prologue

starters

Beef tartare, confit yolk, preserved mustard and yuzu gel. Pan brioches*

Allergens 1,7,3 (pan brioches); 3,10

€ 24/26

Dehydrated watermelon tartare, Mexican cucumber, caper cream, sorrel

Allergens 3,8,10

€ 22

Langoustine "mi-cut", melon, dashi, and yellow tomato

Allergens 2,4,12

€ 24

Trombetta zucchini, seed cracker, tahini, and zucchini flower

Allergens 1,3,6,8,10

€ 22

first course

Jalapeño Pennotta pasta, sea snails, and caciocavallo cheese

Allergens 1,4,5,7,12

€ 26

Pumpkin gnocchi, grilled meat, chives and ginger

Allergens 3,6,11

€ 24

Tagliolini with summer truffle

Allergens 1,3,7

€ 28

Ravioli filled with grey cheese, gooseberries, macadamia nuts, and a hop foam

Allergens 1,3,7,8

€ 25

*signature dish

1 gluten - 2 crustaceans - 3 eggs - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk - 8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 11 sesame - 12 sulphur sulphites - lupins - 14 molluscs

Autumn

epilogue

second course

Duck breast, fine farce, bell pepper,
and Swiss chard

Allergens 6,7,8,10,11

€ 36

Rossini-style veal, potatoes, spinach,
foie gras and truffle *

Allergens 7,9

€ 45

Pithiviers of chanterelles, porcini,
and celeriac with duxelles sauce

Allergens 1,3,5,7,8,10,11

€ 32

Monkfish, marinated fennel, arugula oil,
horseradish foam, and red onion

Allergens 4,5,7,8

€ 38

dessert

Brownies, pears, coffee
ganache, and sorbet

Allergens: none



€ 14

Sbrisolona cake, white chocolate,
pineapple, and mint granita

Allergens 1,3,7

€ 12

French meringue, goat cheese cream, lemon
paste and lemon leaf

Allergens 3,7

€ 12

Selection of cheeses, our own honey and fruit
mustards, served with our house-made fig and
walnut bread

Allergens 1 (fig and walnut bread) 3,7

€ 16/26

*signature dish

1 gluten - 2 crustaceans - 3 eggs - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk - 8 nuts - 9
celery - 10 mustard - 11 sesame - 12 sulphur sulphites - lupins - 14 molluscs

Wien

harmonie

Ungekürzte gastronomische Erzählung*

Komplette viergängige
Verkostungsrout

€ 92

Küchengarten*

viergängiges vegetarisches
degustationsmenü

€ 74

Weinreise

Eine Verkostung aus unserer
Selektion ab

€ 48

*das Degustationsmenü ist für den
gesamten Tisch gedacht



Fallen

prolog

auftakt

Rindertartar, konfiertes Eigelb, eingelegter Senf und Yuzu-Gel. Pfannenbrisches *

Allergene 1,7,3 (pan brisches); 3,10

€ 24/26

Tatar aus dehydrierter Wassermelone, mexikanische Gurke, Kaperncreme, Sauerampfer

Allergene 3,8,10

€ 22

Langustine „mi-cut“, Melone, Dashi und gelbe Tomate

Allergene 2,4,12

€ 24

Trompetenzucchini, Samencracker, Tahini und Zucchiniblüte

Allergene 1,3,6,8,10

€ 22

vorspeisen

Jalapeno Pennotta-Nudeln, Meeresschnecken und Caciocavallo-Käse

Allergene 1,4,5,7,12

€ 26

Kürbisgnocchi, gegrilltes Fleisch, Schnittlauch und Ingwer

Allergene 3,6,11

€ 24

Tagliolini mit Sommertrüffel *

Allergene 1,3,7

€ 28

Mit Graukäse gefüllte Ravioli, Stachelbeeren, Macadamianüsse und Hopfenschaum

Allergene 1,3,7,8

€ 25

*signature dish

1 Gluten - 2 Krustentiere - 3 Eier - 4 Fisch - 5 Erdnüsse - 6 Soja - 7 Milch - 8 Nüsse -
9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesam - 12 Schwefel - Lupinen - 14 Weichtiere

Fallen

epilog

hauptgerichte

Entenbrust, feine Farce, Paprika
und Mangold

Allergene 6,7,8,10,11

€ 36

Kalbfleisch nach Rossini-Art, Kartoffeln,
Spinat, foie gras und Trüffel *

Allergene 7,9

€ 45

Pithiviers aus Pfifferlingen, Steinpilzen und
Knollensellerie mit Duxelles-Sauce

Allergene 1,3,5,7,8,10,11

€ 32

Seeteufel, mariniertes Fenchel, Rucolaöl,
Meerrettichschaum und rote Zwiebel

Allergene 4,5,7,8

€ 38

dessert

Brownies, Birnen, Kaffee-Ganache
und Sorbet

Keine Allergene

€ 14



Sbrisolona-Kuchen, weiße Schokolade,
Ananas und Minzgranita

Allergene 1,3,7

€ 12

Französische Baiser, Ziegenkäsecreme,
Zitronenpaste und Zitronenblatt

Allergene 3,7

€ 12

Käseauswahl mit hauseigenem Honig und
Fruchtmustarden, serviert mit unserem
hausgemachten Feigen-Walnuss-Brot

Allergene 1 (Feigen-Walnuss-Brot) 3,7

€ 16/26

*signature dish

1 Gluten - 2 Krustentiere - 3 Eier - 4 Fisch - 5 Erdnüsse - 6 Soja - 7 Milch - 8 Nüsse -
9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesam - 12 Schwefel - Lupinen - 14 Weichtiere