



**Nur wer selbst brennt, kann Feuer in anderen entfachen**  
**Solo chi ha il fuoco dentro può accendere il fuoco negli altri**  
**Only those who has the fire inside can kindle fire in others**

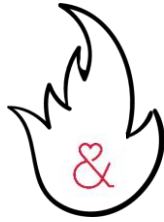
# Fuoco

Herzlich Willkommen in unseren Gourmetrestaurant „Fuoco“ wo alte Traditionen auf die moderne Küche treffen. Feuer war für uns schon immer das faszinierendste Element, denn einerseits hat es zerstörerische Seiten doch andererseits ist es fundamental für unser Leben. Feuer bedeutet für uns zu einem auch „Ursprung“ und genau das wollen wir: Wir wollen die Küche vom Labor weg und zurück ins Handwerk bringen. Dies ist ein Ort des Genusses, ein Ort an dem die sehnlichsten gastronomischen Wünsche erfüllt werden, ein Ort der Sie in die Welt des Fine Dining eintauchen lässt und das Feuer in Ihnen entfachen lässt. Die Regel lautet „Filetieren, Tranchieren und Flambieren“ und genau dieses wird in diesem Stockwerk geschehen: jedes Gericht auf der Karte wird vor Ihren Augen zubereitet. Essen sollte man erleben und zelebrieren, es sollte im Mittelpunkt stehen, am Essen sollte man sich erfreuen und sich die Zeit nehmen, denn es ist doch der größte Genuss im Leben. Unsere Protagonisten in diesem Projekt sind Chefkoch Alex Prossliner, Maitre Alessio Arlotti, Sous Chef Marco dalla Villa und in weiterer Zusammenarbeit Margherita Fontana und Dawid Kopec Piotr.

Benvenuti nel nostro ristorante gourmet "Fuoco" dove antiche tradizioni incontrano la cucina moderna. Il fuoco per noi è sempre stato l'elemento più intrigante, perché da un lato può essere distruttivo, dall'altro è fondamentale per la nostra vita. Per noi, il fuoco significa anche "origine" ed è esattamente quello che vogliamo: portare via la cucina dal laboratorio e tornare all'artigianale. Questo è un luogo di divertimento, un luogo in cui vengono soddisfatti i desideri gastronomici più desiderosi, un luogo che Le consente di immergersi nel mondo della cucina raffinata e accendere il fuoco dentro di Lei. La regola è "sfilettare, tranciare e flambare" e questo è esattamente ciò che accadrà su questo piano: ogni piatto del menu viene preparato davanti a Lei. Il cibo dovrebbe essere vissuto e celebrato, dovrebbe essere il punto focale, il cibo dovrebbe essere felicità e per questo bisogna prendersi del tempo, perché dovrebbe essere il più grande piacere della vita. I nostri protagonisti in questo progetto sono lo Chef Alex Prossliner, il Maitre Alessio Arlotti, il Sous Chef Marco dalla Villa e in ulteriore collaborazione Margherita Fontana e Dawid Kopec Piotr.

Welcome to our gourmet restaurant "Fuoco" where old traditions meet the modern kitchen. Fire has always been the most intriguing element to us, because on the one hand it has destructive sides, on the other hand it is fundamental for our lives. For us, fire also means "origin" and that's exactly what we want: We want to take the kitchen away from the laboratory and back into the craft. This is a place of enjoyment, a place where the most eager gastronomic desires are fulfilled, a place that lets you immerse yourself in the world of fine dining and make the fire kindle in you. The rule is "filleting, carving and flambéing" and this is exactly what will happen on this floor: every dish on the menu is prepared in Front of you. Food should be experienced and celebrated, it should be the focus, the food should be Happiness and worth to take your time, because it should be the biggest pleasure in life. Our protagonists in this project are Chef Alex Prossliner, Maitre Alessio Arlotti, Sous Chef Marco dalla Villa and in further cooperation Margherita Fontana and Dawid Kopec Piotr.

**NORBERT KIER**



## Zum Anfangen – Per iniziare – Starters

### IL PINZIMONIO

GEWÜRZE – CONDIMENTO – DRESSING

14,00€

### LA BATTUTA AL COLTELLO DI RAZZA FASSONA

FASSONARIND HANDGEHACKT – SALZBLÜTEN – LIGURISCHER SENF – KAPERN –  
MATERABROT

FASSONA AL COLTELLO – FIOR DI SALE – SENAPE LIGURE – CAPPERI – PANE DI  
MATERA

„FASSONA“BEEF HAND CHOPPED- FLEUR DE SEL – LIGURIAN MUSTARD – CAPERS  
- BREAD FROM MATERA

18,00€

### CRUDITÉS DE MER

TARTARE – CARPACCIO 9,00€/100GR

AUSTERN – OSTRICHE – OYSTERS: 3,50€ PRO STÜCK – A PEZZO – EACH

KRUSTENTIERE – CROSTACEI – CRUSTACEAN: 12,00€/100GR

### IL TONNO DI CONIGLIO

CITRONATA-SAUCE, GARTENGEMÜSE – CITRONATA, GIARDINIERA,

CITRONATA-SAUCE – GARDEN VEGETABLES

FÜR 2 PERSONEN – PER 2 PERSONE – FOR 2 PERSON

14,00€ PRO PERSON – A PERSONA – EACH PERSON



## La Pasta

HAUSGEMACHTER TEIG NACH REZEPT DER "40 EIGELBE"  
IMPASTO E FATTO IN CASA AI "40 TUORLI"  
HOMEMADE RECIPE OF THE "40 YOLKS"

### TAJARIN

WEIßER TRÜFFEL - TARTUFO BIANCO - WHITE TRUFFLE

15,00€

TRÜFFEL - TARTUFO - TRUFFLE 1GR/7,00€

### SPAGHETTI CHITARRA

DATTELTOMATECONFIT - BASILIKUMSAUCE, POMODORINO CONFIT - SALSA AL  
BASILICO, CONFIT OF THE DATE TOMATO - BASIL SAUCE

18,00€



**Fassona**

LA TAGLIATA

GEMÜSE - KARTOFFELN, VERDURE - PATATE, VEGETABLES - POTATOES

21,00€

IL FILETTO DOUBLE

SPIEGELEI - WEIßER TRÜFFEL - GEMÜSE - KARTOFFELN, UOVO - TARTUFO  
BIANCO - VERDURE - PATATE, EGG - WHITE TRUFFLE - VEGETABLES - POTATOES

FÜR 2 PERSONEN - PER 2 PERSONE - FOR 2 PERSON

28,00€ PRO PERSON - A PERSONA - EACH PERSON

TRÜFFEL - TARTUFO - TRUFFLE 1GR/7,00€

COSTATA (CA. 900GR - 1500GR) 100GR/8,00€

GEMÜSE - KARTOFFELN

VERDURE - PATATE

VEGETABLES - POTATOES

FIorentINA (CA. 900GR - 1500GR) 100GR/12,00€

GEMÜSE - KARTOFFELN

VERDURE - PATATE

VEGETABLES - POTATOES

TOMAHAWK (CA. 500GR - 700GR) 100GR/10,00€

GEMÜSE - KARTOFFELN

VERDURE - PATATE

VEGETABLES - POTATOES



## **Fisch – Pesce – Fish**

**PÜREE – CAPONATA**

**PURÈ – CAPONATA**

**MASHED POTATEOS – CAPONATA**

KEINE ZUCHT, KEINE KOMPRMISSE, KEINE WIEDERAUFGETAUTE TIEFKÜHLWARE. WIR ARBEITEN AUSSCHLIESSLICH MIT FANGFRISCHEM FISCH UND SERVIEREN DAS, WAS UNSERE FISCHER DES VERTRAUENS AUS DEM LIGURISCHEN MEER FISCHEN.

DAHER VARIERT DER PREIS JE NACH ART DES FISCHES UND DER MARKTSITUATION. TÄGLICH GIBT ES VERSCHIEDENE FANGFRISCHE FISCHES, WENDEN SIE SICH AN UNSEREN MAITRE.

NO ALLEVAMENTO, NO COMPROMESSI, NO PESCE CONGELATO. LAVORIAMO ESCLUSIVAMENTE CON PESCE FRESCO PROVENIENTE DAI NOSTRI PESCATORI DEL MAR LIGURE. IL PREZZO VARIA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DEL PESCATO E ALLA SITUAZIONE DEL MERCATO. OGNI GIORNO CI SONO DIVERSI TIPI DI PESCI FRESCHI, CHIEDA AL NOSTRO MAITRE.

NO BREEDING, NO COMPROMISES, NO THAWED FROZEN FOOD. WE WORK EXCLUSIVELY WITH FRESHLY CAUGHT FISH AND SERVE WHAT OUR FISHERMEN OF TRUST FISHED FROM THE LIGURIAN SEA. THEREFORE, THE PRICE VARIES DEPENDING ON THE TYPE OF FISH AND THE MARKET SITUATION. EVERY DAY THERE ARE DIFFERENT FRESH FISH, ASK OUR MAITRE.



**Freilandgeflügel**  
**Pollame allevato all'aperto**  
**Freeland Poultry**

PERLHUHN – FARAONA – GUINEA FOWL

PÜREE - CAPONATA

PURÈ - CAPONATA

MASHED POTATEOS - CAPONATA

FÜR 2-4 PERSONEN – PER 2-4 PERSONE – FOR 2-4 PERSON

80,00€

FASAN – FAGIANO – PHEASANT

PÜREE - CAPONATA

PURÈ - CAPONATA

MASHED POTATEOS - CAPONATA

FÜR 2-4 PERSONEN – PER 2-4 PERSONE – FOR 2-4 PERSON

100,00€

TAUBE – PICCIONE – PIGEON

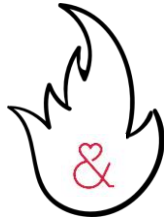
PÜREE - CAPONATA

PURÈ - CAPONATA

MASHED POTATEOS - CAPONATA

FÜR 1-2 PERSONEN – PER 1-2 PERSONE – FOR 1-2 PERSON

48,00€



**Zum Vollenden**  
**Per completare**  
**To Accomplish**

TIRAMISÙ

HAUSGEMACHT

FATTO IN CASA

HOMEMADE

10,00€

SORBETTO

VODKA UND/ODER PROSECCO

VODKA E/O PROSECCO

VODKA AND/OR PROSECCO

8,00€