



ARTIFEX
ANDREA MOCCIA & TEAM
2025



PREZZI

MENU 6 PORTATE - €110 A PERSONA
ABBINAMENTO VINI - €60 A PERSONA

MENU A 8 PORTATE - €150 A PERSONA
ABBINAMENTO VINI - €80 A PERSONA



GIRO DEL MONDO

ACQUA DI SORGENTE

BATTUTA DI SCAMPI | ICEBERG |
IN SFOGLIA DI TROTA | KIMCHI
BERGAMOTTO | ACQUA DI MARE
32,00€ D | A | E | G | B | D

HOMARUS

ASTICE BLU | GRANO SARACENO | YOGURT |
PUNTARELLE | POMELO | CILIEGIA | N'DUJA
33,00€ B | A | E | G | D | H

JACQUES

TIRAMISU DI CAPASANTA |
ZUCCA | TARTUFO NERO | CAPASANTA |
MELA | CAPASANTA | UMEBOSHI |
32,00€ D | A | E | G | N

WEISS

MELANZANA AFFUMICATA |
SOGLIOLA | CALAMARO | SCORZONERA | MEZZEMANICHE
CAVIALE
34,00€ D | A | E | G | D

ALPINUS

SALMERINO DI FONTE | CETRIOLO | SAMBUCO |
ACCIUGHE | CRÈME FRAÎCHE |
KATSOUBUSHI | ORZO TOSTATO | OLIO DI ABETE
38,00€ D | A | E | G

WILD FOREST

PAN DI SPAGNA | CHANTILLY AL SEDANO RAPA |
CILIEGIA | CIALDE | POLVERE DI RADICE
15,00€ A | E | G | H | C



ALTITUDE

EMBRYONIC

UOVA MARGINTERHOF

AFFUMICATO | CAVOLO NERO |

RICOTTA DI PECORA |

SCHÜTTELBROT | FRAGOLA FERMENTATA

28,00€ E | G | A

TONNÈ

VITELLO ARROSTO ROSA |

MAYO ALLA TROTA | LINO |

VERDURE |

GAZPACHO DI LAMPONI |

30,00€ A | M | H | C | G | L

NUANCEN

RISO | FUNGHI TROMBETTA |

PINOLI |

FORMAGGIO CAVERNA

30,00€ H | L | O

HUHN

RAVIOLO | CAVOLFIORE ARROSTO |

RAGÙ DI GALLINA |

PATATE DEL MASO LANZENHOF

28,00€ A | E | B | L

KUH

ENTRECOTE DI MANZO | CAROTE |

LINGUA | PEPE VERDE |

ANIMELLA | PASTINACA | TAMARINDO |

38,00€ A | E | B | L

SCHNITZ

PERA „PALA“ SCIROPATA | RICOTTA DI MASO |

BRULÉ ALLA GRAPPA | YOGURT DI VIPITENO |

15,00€ A | E | B | L