



ARTI
FEX

FEUERSTEIN'S
GOURMET
RESTAURANT



“ALL'ARTIFEX VIVO LA MIA FILOSOFIA:
CON DEDIZIONE, CHIAREZZA E TANTO CUORE.
I MIEI PIATTI RACCONTANO LE MIE ORIGINI, IL MIO MESTIERE,
LE MIE CONVINZIONI E I MIEI INCONTRI - E LA GIOIA SILENZIOSA
CHE PROVO QUANDO TUTTO COMBACIA ALLA PERFEZIONE.”

ANDREA MOCCIA
CHEF

PREZZI

MENU A 3 PORTATE: 90 € A PERSONA
| VINI IN ABBINAMENTO 35 € A PERSONA

MENU A 6 PORTATE: 120 € A PERSONA
| ABBINAMENTO VINI 60 € A PERSONA

MENU A 8 PORTATE: 150 € A PERSONA
| ABBINAMENTO VINI 80 € A PERSONA



ARTI
FEX

FEUERSTEIN'S
GOURMET
RESTAURANT

ALTITUDE

EMBRYONIC

UOVO MARGINTERHOF ALLA BIETA |
ASPARAGO | RICOTTA DI PECORA |
28,00€ E | G | A

TONNÈ

VITELLO ARROSTO | MAYO ALLA TROTA |
VERDURE | GAZPACHO DI LAMPONI |
30,00€ A | M | H | C | G | L

CHANTARELLUS

RISOTTO AI FINFERLI | NOCCIOLA |
ALBICOCCHIE | LIEVITO | LICHENI |
30,00€ H | L | O | G

URTICA

TORTELLI D'ORTICA | RAGÙ DI GALLINA |
PATATE | PRUGNA |
28,00€ A | E | B | L

KUH

ENTRECOTE DI MANZO | INDIVIA |
TARASSACO | FINOCCHIO | LINGUA |
PEPE VERDE | ANIMELLA | PASTINACA |
38,00€ A | E | B | L

WILD FOREST

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

GIRO DEL MONDO

AMBERJACK

RICCIOLA | TOM-KA | POMODORO | ANGIURIA |
PEPERONE | FIORI DI ZUCCA ALLA RICOTTA |
32,00€ D | A | E | G | B | D

HOMARUS

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

JACQUES

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

WEISS

MELANZANA AFFUMICATA |
CALAMARO | GAMBERO ROSSO |
MEZZEMANICHE | CAVIALE |
34,00€ D | A | E | G | D | B

L'ESTATE CHE NON ARRIVERÁ

MORO OCEANICO ALL'ACQUA PAZZA | ZUCCHINA |
SCAROLA | THE NERO | UVETTA | PINOLI |
38,00€ D | A | E | G | H

80'S REVIVAL

MILLEFOGLIE | CIOCCOLATO BIANCO |
PANNA | FRAGOLA | POLVERE DI GAROFANO DI MONTAGNA |
GELATO AL PISTACCHIO |
15,00€ A | E | B | L