

KLEINE DEGUSTATIONSMENÜ

Sizilianische Brot und Mascarpone Creme

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Beef Tataki, Tropea-Zwiebel, Amalfi-Zitrone,
Radieschen und Spicy Mayo

Bavette vom US-Rind (Greater OMAHA GOLD LABEL),
wilder Broccoli, Pastinakenpüree und Morchel-Sauce
oder
Fische des Tages

Caffé-Panna Cotta mit Orangen-Espuma und Karamell-Eis

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 69,00

GROSSE DEGUSTATIONSMENÜ

Sizilianisches Brot und Mascarponecreme

Gruß aus der Küche

Seesaibling mit Gin gebeizter, Panna Cotta vom weißen Spargel,
Buttermilch-Dashi Vinaigrette mit Bärlauchöl, Passionsfrucht-Gelee

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln und Parmesan (Vegetarisch)

Fisch des Tages

Blutorangen-Sorbet mit Roseprosecco

Bavette vom US-Rind (Greater OMAHA GOLD LABEL),
wilder Broccoli, Pastinakenpüree und Morchel-Sauce

Crèmeux von 75%-Piura-Schokolade aus Peru, Rhabarber,
Himbeeren und Pistazien-Eis

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 89,00

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Onsen-Ei auf gratiniertem Spargel, Parmesan Espuma, piemontesische Haselnüsse und schwarze Trüffel	18,90
Carpaccio vom Beef Tataki, Tropea-Zwiebel, Amalfi-Zitrone, Radieschen und Spicy Mayo	20,90
Burrata, mediterraner Spargel-Salat, Tramezzini mit Taggiasca-Oliven-Crème	18,90
Vitello Tonnato mal anders: Sous-Vide-gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sashimi, frittierten Kapern und Avocado-Mousse	21,90
Vitello Tonnato classico: Sous-Vide-gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Crème und Kapern	16,90
Seesaibling mit Gin gebeizter, Panna Cotta vom weißen Spargel, Buttermilch-Dashi Vinaigrette mit Bärlauchöl, Passionsfrucht-Gelee	21,90
Antipasti misti: Gemischte Vorspeisen-Platte	17,90

ZUPPE - SUPPE

Fischsuppe	17,90
------------	-------

PASTA

Avellinesi mit Bärlauch-Pesto, Burrata und konfierter Tomate	18,90
Tagliolini mit schwarzen Trüffeln und Parmesan (Vegetarisch)	23,90
Plin-Ravioli gefüllt mit grünem Spargel-Ricotta, Butter, Parmesan, Balsamico tradizionale (25 Jahre) und Chips vom Parma-Schinken	21,90
Paccheri alla pescatore mit Gambas, Muscheln, gemischtem Fisch und frischen Tomaten	21,90
Spaghetti A.O.P. mit Gambas und Spargel	21,90

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gern andere Pastagerichte zu.

CARNE - FLEISCH

Bavette vom US-Rind (Greater OMAHA GOLD LABEL), wilder Broccoli, Pastinakenpüree und Morchel-Sauce	38,90
Saltimbocca von der Schwarzfederhuhnbrust (Label Rouge), sautierter Spargel und Kartoffel-Törtchen	27,90
Iberico-Bäckchen in Chianti geschmort, getrüffelter Kartoffelstampf und buntes Gemüse	32,90

PESCE - FISCH

Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

DESSERT

Crèmeux von 75%-Piura-Schokolade aus Peru, Rhabarber, Himbeeren und Pistazien-Eis	14,90
Caffé-Panna Cotta mit Orangen-Espuma und Karamell-Eis	12,00
Haselnuss-Crème Brûlée mit Kirsch-Sorbet	12,00
Zusammenstellung feinste Käsevariationen	15,90
Verschiedene Sorten Selbstgemachtes Sorbet, Eis	je Kugel 3,90