Das Überraschungs-Degustationsmenü mit 5 Gängen – 56,00 €*
(Getränke nicht inbegriffen)

Für alle Personen am Tisch verbindlich.

*(1-2-3-4-7-8-11-14) ******

Das Menü "La Carte"

VORSPEISEN

Rindertatar*, Ei, Kapern, Sardellen und Zitronenschale [3-4-7]	€ 19,00
Gegrillter, kurz angebratener Tintenfisch* mit süß-saurem Kürbis, Apfelessig und Pinienkernen [8-14]	€ 19,00
Unsere Aubergine* (Aubergine, Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum) [7-8]	€ 17,00
Rote-Bete-Tatar mit Senf und veganer Mayonnaise [10]	€ 16,00
Lauwarmer Knollensellerie* mit karamellisiertem Apfel*, glasiert mit eigenem Jus [1-3-9]	€ 16,00
Oktopustentakel mit gesalzener Vanille, Pinienkern-Crumble und Oliven [3-7-8-14]	€ 19,00

ERSTE GERICHTE

Gnocchetti* nach Amatriciana-Art mit Meerbarbe* [1-4-14]	€ 18,00
Tortelli mit geräuchertem Stracciatella-Käse*, Kastanien*, Rosinen, Pinienkernen und Rosmarin [1-7-8]	€ 16,00
Spaghetti mit Tomatensauce [1]	€ 15,00
Trofie mit Pesto*, grünen Bohnen und Kartoffeln [1-7-8]	€ 16,00
Genueser Minestrone[7-8]	€ 16,00
Risotto mit Castelmagno-Käse, Haselnüssen und schwarzem Trüffel [7-8]	€ 20,00

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Kabeljau* bei 62 °C gegart, Weich Gebratenes* ei und Steinpilze* [1-3-4-7]	€ 22,00
Im Ofen knusprig gebratene Rotbarbe* mit Artischocken*, auf Provola-Käsecreme [4-7]	€ 21,00
Mit Orange glasierter Lachs*, Fenchel und Honig [3-4-7]	€ 18,00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindertagliata* mit gegrilltem Gemüse	€ 20,00
Rinderbacke* auf Kartoffelpüree mit Gavius-Sauce[7]	€ 20,00
Gebratene Perlhuhnbrust* mit Kartoffeln und Pilzen*[7]	€ 21,00
Knuspriges Hanchen* mit Pommes frites*	€ 17,00

GEMÜSE UND KÄSE

Käseauswahl mit unseren hausgemachten Marmeladen[7]	€ 18,00
Gedämpftes Gemüse mit nativem Olivenöl extra	€ 9,00
Gegrilltes Gemüse	€ 9,00
Gemischter Salat mit Limetten-Dip	€ 9,00
Kleiner Fregola-Salat* mit knusprigem Gemüse* [1]	€ 14,00
Büffelmozzarella und gemischte Tomaten [7]	€ 16,00
Bresaola, Rucola und Grana-Käse[7]	€ 16,00

Das Menü ist das Ergebnis von Erfahrung und Experimenten von Executive Chef Luca Collami und Sous Chef Anil Prasad

(*) Produkt oder Rohmaterial, gefroren am Ursprungsort oder vor Ort gefroren (durch Schnellkühlung) unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) 852/2004„Die Fischprodukte, die roh verzehrt werden sollen, wurden zum Zweck der hygienischen Sanierung einer Wärmebehandlung unterzogen, wobei die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe d, eingehalten wurden."