

Das "La Carte"-Menü

VORSPEISE

Niedrigtemperatur-Ei mit klassischer Panzanella (Tomate, Kapern und Sardellen) ³⁻⁴	€ 16.00
Meeresfrüchtesalat auf Zitronen-Kartoffelpüree ²⁻⁴⁻¹⁴	€ 18.00
Tintenfisch und Gemüse-Caponatina in Basilikum-Emulsion ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴	€ 16.00
Fassona Tartare mit Ei, Grana-Käse, konfierten Tomaten und Zwiebelgranulat ³⁻¹⁰	€ 18.00
Mariniertes Lachscarpaccio mit gemuse und Avocadocreme ⁴	€ 18.00
Kaviar (10 g) und gesalzene Butter ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	€ 28.00
Foie Gras terrine mit, Aprikosen, Haselnüssen und Panbrioche ¹⁻⁷⁻⁸	€ 22.00
Geräucherter Seeteufel, Seetang und Smith-Apfel ⁴	€ 16.00
Gebratenes Auberginenquadrat, Tomaten-Dattelsauce, Büffelcreme und Basilikum ¹⁻³⁻⁷	€ 16.00

ERSTE GÄNGE

Tomatenrisotto in drei Konsistenzen, Stracciatella und Pesto ²⁻⁷	€ 18.00
Scialatielli pasta mit Schwertfischragout und Taggiasche-Oliven ¹⁻⁴	€ 16.00
Spaghetti Mancini mit Knoblauch, EVO-Öl und Venusmuscheln ¹⁻¹⁴	€ 19.00
Kartoffel-Majoran-Bonbons (gefüllte Nudeln) in einem Zucchini-Muschel-Guazzetto ^{1- 4}	€ 20.00
Mezze Maniche pasta mit Auberginen, schwarzer Trüffelcreme und gesalzenem Ricotta-Käse ¹⁻⁷	€ 16.00
Fusilli Mancini pasta mit Schweinebacke, Muscheln und Carbonara Mousse	€ 16.00

HAUPTSPEISE MIT FISH

Gemischter grill ²⁻⁴	€ 28.00
Wolfsbarsch in Scheiben mit knuspriger Gemüse Mischung ⁴	€ 24.00
Niedrigtemperatur-Kabeljau, Prescinsêua, Pesto und Haselnuss ⁴⁻⁷⁻⁸	€ 21.00
Der gefüllte Tintenfisch ⁴⁻¹⁴	€ 21.00
Gemischt gebraten mit Gemüse ¹⁻²⁻⁴	€ 25.00
'königlicher' Cappon Magro ²⁻³⁻⁴⁻¹⁴	€ 23.00
Gegrillter Hummer nach katalanischer Art (tomaten, Tropea-Zwiebel, Avocado und Mango) (400/600 g) ²	€ 34.00
Ligurischer Stockfisch ⁴	€ 19.00

HAUPTSPEISE MIT FLEISH

Kalbsfilet mit glasierten Frühlingszwiebeln	€ 24.00
Gebackenes Lammkarree mit Soße und Kartoffel-Millefeuille	€ 24.00
Rumpsteak in Scheiben geschnitten mit gegrilltem Gemüse	€ 22.00
Perlhuhn glasiert in gesalzener Butter mit Trüffel und Kürbiscrème ⁷	€ 20.00

DESSERT

Süße Sissy (cioccolato bianco, limone e frutto della passione) ³⁻⁷	€ 9.00
Tiramisu mit englischer Kaffeesahne ¹⁻³⁻⁷	€ 9.00
Pawlowa ⁷	€ 9.00
Himbeerkäsekuchen ¹⁻⁷	€ 9.00
Pfirsich-Tarte-Tatin mit gefrorener Zabaglione ³⁻¹⁻⁷	€ 9.00
Vanille-Crème-Brûlée mit Sahneeis ³⁻⁷	€ 9.00
Geschnittenes Obst	€ 9.00
Sorbet des Tages	€ 9.00

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

Für einige Produkte, die am Ursprungsort eingefroren werden (Königskrabbe, Kabeljau, Gänseleber, Jakobsmuscheln) oder im Haus eingefroren werden (Fisch für Rohkost, Fleisch im Allgemeinen), ist eine Schockkühlung bei -20° Temperatur und Konservierung erforderlich, um die maximale Hygiene des Produkts gemäß den neuesten HACCP-Vorschriften zu gewährleisten. Der Fisch, den wir frisch für die Zubereitung des rohen Fisches kaufen, wurde einer vorbeugenden Reklamationsbehandlung durch Vakuumverpackung und Schockkühlung bei -20° gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) 853/2004, Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3 unterzogen.