



PASQUA

Eine köstliche Überraschung

Zucchiniblüte, Ricotta Käse, Mango-Chutney und Safran-Kichererbsen

Gegrillter Oktopus, Weiße Bohnen und Knuspriger Mönchsbart

Gnocchi aus Vitelotte-Kartoffeln, Erbsen und Stör-Carpaccio

Seeteufel wie eine "Porchetta", Beurre Blanc und Kartoffel-Millefeuille

und / oder

Lamm, Senfkürbis, Stängelkohl und Gewürz-Jus

Denk an die "Pastiera"

5 Gänge pro Person **100,00**

6 Gänge pro Person **115,00**

NATURA

Eine Hommage an die Pflanzenwelt

Gegrillter Weißer Spargel, Tonkabohnen-Apfel, Holunderblüten-Vinaigrette und Minzöl

Geschmorte Aubergine, Kapernblätter, Confit-Tomate und Basilikum

Kokoscreme, Mönchsbart, Mariniertes Kürbis, Bohnen und Zitrusauce

Spaghetti mit Geräucherter Grüner Tomate, Rote Zwiebel und Zitrone

Lauch-Mosaik mit Vanille, Kandierte Zitrone, Tee-Öl und Kichererbsen-Farinata

Schokoladen-Euphorie

75,00

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 6,00



TAILOR MADE

ENTRÉE

-  Marinierter Stör, Kefir und Stör-Kaviar
Gebratene Jakobsmuschel, Kräuterkruste, Spätradicchio und Valpolicella Ripasso Wein-Sauce
-  Geschmorte Aubergine, Kapernblätter, Confit-Tomate und Basilikum
-  Knusprige Artischocke, Büffel-Straciatella Käse und Hirsch-Tatar

PASTA UND REIS

- Gragnano Spaghetti mit "Cacio e Pepi", Frische Dicke Bohnen und Rote Garnelen
-  Bärlauch-Risotto, Fermentierte Limette, Mandeln und Seesardine
Schwarzes Schwein Ravioli, Burrata Käse, N'Duja und Tandoori-Reduktion
Gnocchi mit Venusmuscheln, Kartoffel – Parmesan Schaum und Petersilienöl

FISCH UND FLEISCH

-  Aal, Kabayaki-Sauce, Pak Choi und Sesam
Gebratener Zackenbarsch, Artischocken, „Bagna Cauda“ und Grüne Sauce
-  Fassona-Tataki, Löwenzahn, Schwarzer Trüffel und Kakao-Nibs-Jus
-  Spanferkel-Porchetta, Karotte, Kurkuma, Ingwer und Jus

SÜßE SÜNDEN

- Schokoladen-Euphorie
Haselnusscreme, Guanaja, Knusprig und Mandel-Eis
Annalisa Tiramisù
-  Kaffee und Kaffee
Timut-Pfeffer-Eis, Rhabarber und Garda-Olivenöl
-  Ananas, Passionsfrucht, Ingwer und Balsamico-Essig
-  Käseauswahl und Mostarde

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **75,00**

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **95,00**

 Glutenfrei