




LA VERANDA DEL COLOR



*“Wenn ich in der Küche bin, zählen für mich die einzelnen Zutaten, die Kombinationen der Farben, die Emotionen, die sie in den Sinnen wecken. Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

I L M I O S I G I L L O

Eine Acht - Gängige Gourmet

Reise mit

Chef Fabio Cordella

130,00

Für alle Gäste am selben Tisch.



EVOLUZIONI

Gegrillte Artischocke, Garronese Kalb Tatar, Bottarga und Lakritz-Béarnaise Soße

Geschmorter Tintenfisch, Erbsen und Joghurt

Kalte Spaghetti, Muscheln, Seeigel, Mandeln und Schnittlauch

Meeräsche, Auberginen Reduzierte Safransauce

Ente, Krauser Salat, Pflaumen in Chutney

Erdbeere, Reispudding und Pistazie

100,00

NATURA

VEGAN

Der Gemüsegarten. Eine köstliche Auswahl der besten Gemüsesorten der Saison in verschiedenen Zubereitungsarten und Texturen

Gealtertes Brot, Kapern, Oliven, Tomaten und Erdbeerengazpacho mit Veganer Stracchino-Käse

Spaghetti mit Geräucherten Grünen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Fermentierter Pilzsauce




Knollensellerie in Kruste wie ein Wellington

Rosenwasser, Grapefruit und Joghurt


80,00

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Mosaik aus Lachsforelle und Saibling, Brunnenkresse und Zitrusfrüchten
-  Jakobsmuscheln, Topinambur und Rucola
Gealtertes Brot, Kapern, Oliven, Tomatengazpacho und Erdbeeren
-  Mariniertes Rindfleisch, Rote Beeren in Portwein, cremig mit Foie Gras und Mandeln

PASTA UND REIS




- Spaghetti mit Geräucherten Grünen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Fermentierter Pilzsauce
-  Basilikum-Risotto, Baharat-Möhren und Schwarze Zitrone
Raviolo vom Schwarzen Schwein, Burrata, Nduja und Dicke Tandoori-Soße
Kartoffelknödel, Orsino-Knoblauchpesto, Zitrus-Kartoffelmousse und Rote Garnele

FISCH UND FLEISCH

-  BBQ Rocksteak, Rote Bete, Kichererbsen und Blaubeeren
-  Spanferkel in Kruste, Endivie, Kartoffel und Lakritz
-  Blaufelchen, Erbsen und Creme Fraiche
-  Meeräsche, Auberginen Reduzierte Safransauce

TAILOR MADE

SÜBE SÜNDE

-  Erdbeere, Milchreis und Pistazie
-  Rosenwasser, Grapefruit und Joghurt
- Himbeere, Rote Johannisbeere, Szechanpfeffer und Rote Rübe
-  Schokolade, Tonkabohne, Zeder und Gesalzenes Popcorn

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person	75,00
3 Gänge und 1 Dessert pro Person	90,00

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

 Glutenfrei