

Die Menüs

"Woher, wie, wer bist du..."

5 Gänge für 60 Euro

Erleben Sie die Essenz des Sommers mit frisch gefangenem Fisch und Delikatessen, die an Erinnerungen gebunden sind

Naturgenüsse

6 vegetarische Gänge für 50 Euro

Ein ausgestreckte Hand der Natur für Genießer. Eine Erzählung davon, wie wir durch das Essen dessen, was die Erde uns bietet, das von Jahreszeiten und Jahrgängen geprägte Arbeiten in Leidenschaft verwandelt haben

Der Tag

3 Gänge für 45 Euro

Lass dich von unserem Chef überraschen. Eine einzigartige kulinarische Erfahrung mit frischen Gerichten und außergewöhnlichen Aromen, die entwickelt wurden, um deinen Gaumen zu verwöhnen

Scicchetti, die Häppchen

15 Häppchen in 5 Gängen, 30 Euro

Kleine Geschmacks-Häppchen, die große Geschichten erzählen und perfekt sind, um besondere Momente zu teilen

Die oben angeführten Menüs gelten für den gesamten Tisch

Vorspeise

- Marinierter Thunfisch-Carpaccio mit Rote-Bete auf sommerlichem Blattsalat und Sardellensauce 18€
- Marinierte Rotzunge mit Shoyu-Sauce, Mandel-Creme Fraiche, Himbeer-Gelatine und geräucherter roher Erbsensauce, dazu frittierte Reiswaffel 18 €
- Geröstete Jakobsmuschel mit Topinambur-Creme, Fischragout (Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen), kaffee- und limonengeschwollener Reis 18€
- Gegrillter Endiviensalat mit grüner Currysoße, cremiger Bohnenpüree und frühligs-Gemüse 15€
- Kartoffelcreme mit weichgekochtem Ei und Brotkrümel 15€
- Rinder-Tartar auf warmem Crostino und Lachskaviar 18€

Erste Gänge

- Chi cavolo ha fatto il risotto? Risotto mit Brokkolicreme, rohem Garnelenfleisch und Büffelcreme mid. 2 Personen. 20€
- Spaghetti mit Sardellensoße und Limette 18€
- Ravioli gefüllt mit Sellerie und gegrilltem Gemüse, serviert mit Gartenragout 20€
- Kartoffelgnocchi mit Fleischragout 15€

Hauptspeise

- Kabeljau confit mit geräucherter Kichererbsencreme, Fischmayonnaise, kurzgebratenem Mangold und Brotkrumen 24€
- Gegrillter Oktopus, Tomatencreme nach Amatriciana-Art und Kartoffelschaum 22€
- Rechteckiges Seebarschsfilet im mediterranen Stil 22€
- Lammkotelett vom Grill 33€
- Artischocke mit knusprigem Paniermehl-Herz, Topinambur-Glasur und Cashewcreme mit Knoblauch und Haselnuss-Mayonnaise 18€

Lieber Gast! Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Nahrungsmittel haben erkundigen Sie sich über den Inhalt unserer Speisen und Getränke.
Der Fisch der Roh oder Halbroh angeboten wird ist nach der Regelung des Gesetzes CEE5372004 allegato III, capitolo 3, lettera D punto 3 Behandelt worden und Konform
Unsere Produkte sind alle frisch oder nach der Zubereitung sofort Tief gefroren, um die Aromen und Vitamine zu erhalten