

# Vorspeise

Carpaccio vom Thunfisch, mariniert mit Roter Bete, Wildkräutern und Bagna Cauda (Sardellensauce)

„Impappata“ von Miesmuscheln: Tomatenbrot, gefüllte Miesmuscheln und pfeffrige Muscheln

Vorgegarte Zunge, auf dem Grill nachgebratene, mit geröstetem Brioches-Brot und piemontesischer Grüne-Creme

Rote-Bete-Pfannkuchen unter Kohlen gegart, mit Sauerrahm, Korianderöl und Käseis

# Erster Gang

Linguine alla Busara (Scampi, Tomatensauce, Chili)

Kleine Ravioli mit Rotbarbe, piemontesischer grüner Sauce und Brathühnerjus

Jiaozi mit Ferkelfleisch gefüllt auf gerösteter Paprikacreme und Mohnsamen

Risotto mit Büffelmozzarella, schwarzem Knoblauchpulver und Creme der Triebe der Zichorie

min 2. per

# Hauptspeise

Panierte Zackenbarschfilet auf Wildsalat mit Kichererbsen-Miso und Dinkel

Cappuccino (Kartoffelschaum) von Tintenfischen

Entenbrust mit Orangensauce

Weißer Mailänder Zichorie gefüllt, auf Burrata-Creme und Blumenkohl-Carpaccio

Lieber Gast! Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Nahrungsmittel haben erkundigen Sie sich über den Inhalt unserer Speisen und Getränke.

Der Fisch roh oder Halb roh angeboten wird ist nach der Regelung des Gesetzes CE85372004 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