

3 GÄNGE PASTA MENÜ

Sizilianische Brot und Mascarpone Creme

Gruß aus der Küche

Carpaccio von Carne Salada aus dem Trentino mit
Bärlauch-Mayo, gebratenem Spargel und Asiago

Spaghetti Cacio e Pepe (ein Klassiker aus der römischen Küche)
mit Thunfisch-Sashimi und Finger Lime

Honig-Panna-Cotta, griechischer Joghurteis und Rhabarber

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 55

Weinbegleitung zu diesem Menü

20

4 GÄNGE MENÜ

Sizilianische Brot und Mascarpone Creme

Gruß aus der Küche

Gebeizte Fjordforelle, weiße-Spargel-Panna-Cotta,
Gurke-Apfel-Vinaigrette, Fenchelsalat, Forellenkaviar

Tagliolini mit Wintertrüffel und Parmesan-Espuma

Fisch des Tages

ODER

Bavette vom australischen Rind mit Kartoffelwaffel,
sautiertem Spargel und getrüffelter Hollandaise-Espuma

Crèmeux von 75 % Piura-Schokolade aus Peru mit
Himbeeren, Pistazieneis und Passionsfrucht

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 89

Weinbegleitung zu diesem Menü

30

ZUM APERITIF

Pollastrini Jahrgangs-Sardine mit Brot und kleinem Salat 16

Culatello-Schinken mit Taggiasca-Oliven und Brot 15

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Carpaccio von Carne Salada aus dem Trentino mit
Bärlauch-Mayo, gebratenem Spargel und Asiago 20

Gebeizte Fjordforelle, weiße-Spargel-Panna-Cotta,
Gurke-Apfel-Vinaigrette, Fenchelsalat, Forellenkaviar 22

Büffel-Burrata mit Rhabarber, Culatello, Pane carasau
mit Rosmarin und Aceto balsamico tradizionale 19

Vitello tonnato mal anders: rosa gebratenes Kalbfleisch,
Thunfisch-Tataki, Avocado-Crème, frittierte Kapern
und Thunfischsauce 22

Auberginensteak alla Parmigiana von der sizilianischen
lila Aubergine mit Miso-Marinade, Ofentomaten-Crème,
Basilikum-Pesto und Parmesan-Espuma 16

Antipasto misto auf dem Holzbrett serviert, ab zwei Personen 18



PASTA

Spaghetti Cacio e Pepe (ein Klassiker aus der römischen Küche) mit Thunfisch-Sashimi und Finger Lime	23
Paccheri mit Gambas, Spargel und Safran	22
Fregola sarda mit Bärlauch, Salsiccia, Belper Knolle	19
Lasagne mit Perlhuhn, Spargel und Morchelsauce	23
Tagliolini mit Wintertrüffel und Parmesan-Espuma	25



CARNE – FLEISCH

Walisische Lammhüfte, Bohnen-Cassoulet und Bärlauch-Polenta	34
Fassona-Rückensteak als Saltimbocca mit Kartoffelpüree, gepickelter Tropea-Zwiebel und wildem Broccoli	36
Bavette vom australischen Rind mit Kartoffelwaffel, sautiertem Spargel und getrüffelter Hollandaise-Espuma	38

PESCE – FISCH

Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

DESSERT

Honig-Panna-Cotta, griechischer Joghurteis und Rhabarber	12
Crèmeux von 75 % Piura-Schokolade aus Peru mit Himbeeren, Pistazieneis und Passionsfrucht	15
Crème brûlée von der piemontesischen Haselnuss mit Kirschsorbet	12
Zusammenstellung feinste Käsevariationen	14,9
Verschiedene Sorten Selbstgemachtes Sorbet, Eis	je Kugel 3,5

