

MENU INKL. PROSECCO

Schottischer Biolachs in Kaffee gebeizt, Avocado, gepickelte Radieschen, Gurken-Limetten-Vinaigrette, Carasau-Brot	20
Gnocchi gefüllt mit Hähnchen alla cacciatora, Cacciatore-Reduktion	19
Tagesfisch (Tageskarte)	
Blutorangen-Sorbet mit Prosecco Rosé	9
Walisischer Lammrücken, fluffige Parmesan-Polenta, Artischocken, Rotweinsauce	36
Pistazien-Mandarinen-Tiramisu, Mandarinen-Sorbet	13
<i>3 Gänge mit Pasta</i>	<i>50</i>
<i>3 Gänge mit Hauptspeise</i>	<i>60</i>
<i>4 Gänge</i>	<i>80</i>
<i>Komplett</i>	<i>100</i>



VEGAN-VIERGANG-MENÜ

60

Brickteig-Tartelette mit geschmortem Lauch und grünen Oliven,
Artischocken-Crème, gepickelter Blumenkohl, Roscoff-Zwiebel-Eis

Spaghetti Noci e nocelle (Kampanische Pasta mit gerösteten
Mandeln, Wal- und Haselnuss, Olivenöl, Knoblauch, Zitronenabrieb)

Sellerie-Piccata mit Café de Paris gewürzt, auf geräuchertem
Tofu-Pilze-Ragout, Wildkräutersalat

Schokoladen-Tortino mit Blutorangen-Sorbet



ANTIPASTI – VORSPEISEN

Culatello Schinken mit Taggiasca-Oliven	16
Pollastrini-Jahrgangssardinen (Millesimate), Wildkräutersalat	16
Rindertatar auf knuspriger Reispaline, frische Trüffel, frische piemontesische Haselnüsse, Mayo, eingelegte Kräuterseitlinge, confierte Eigelb-Miso-Sauce	20
Olivenöl-Focaccia mit dreierlei Toppings	16
Geräucherte Burrata, sautierte Chicorée, Birnenkompott, schwarze Walnüsse, Orangensauce	18
Neu interpretierte Parmigiana: lila Aubergine, Miso, Ofentomaten, Basilikum-Pesto, Parmesan-Espuma und Parmesan-Chips – wahlweise auch mit veganem Feta	16
Antipasto misto (ab 2 Portionen)	18
Vitello tonnato mal anders mit Thunfisch-Tataki, Avocado-Crème, Thunfischsauce, frittierte Kapern	21



PASTA

Tagliolini mit Trüffel und Parmesan Espuma (vegetarisch)	24
Spaghettoni al Limone mit Gambas und Krustentierbisque	22
Paccheri mit Pulpo alla marinara, Taggiasca-Oliven, Kapern	22
Spaghetti Noci e nocelle (Kampanische Pasta mit gerösteten Mandeln, Wal- und Haselnuss, Olivenöl, Knoblauch, Sardellen, Zitronenabrieb) (vegetarisch)	18
Foglie d'ulivo mit Entenragout und Shitake-Pilzen	20



CARNE – FLEISCH

Kalbsentrecôte, Süßkartoffelpüree, Wildkräutersalat,
Café de Paris-Espuma 34

Französische Maishähnchenbrust suprême (Label rouge),
Kartoffel-Millefeuille, sautierte Kräuterseitlinge, Albufeira-Sauce 30

Rücken vom Eifeler Kaninchen gefüllt mit Salsiccia,
Pancetta-Mantel, Kartoffel-Olivenöl-Espuma, Zucchini, Datterino-Jus 34

PESCE – FISCH

Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

DESSERT

Honig-Mousse, kandierte Pellecchiella-Aprikosen vom Vesuv, Blütenpollen und Joghurt-Olivenöl-Eis	12
Schokoladencrèmeux von Piura-Schokolade (75%) aus Peru, Himbeer-Coulis, Passionsfrucht-Sorbet	15
Tiramisù mit Pistazien, Mandarine, Mandarinen-Sorbet und Schokobiskuit	13
Zusammenstellung feinsten Käsevariationen	15
Verschiedene Sorten selbstgemachten Sorbets und Eis, je Kugel	3,5

