

Gli Antipasti

Steinpilze Soufflé, Kürbiscreme, Weiße Trüffeln **20,50**

/ Porcini souffle, pumpkin cream, white truffles/

/pocini Souffle, Crema di Zucca, Tartuffo Bianco/

Roh mariniertes Thunfisch, Shrimps, Mandarinen und Pistazien **19,50**

/ Raw marinated tuna, shrimps, mandarins and pistachios /

/ Tonno marinato Crudo, Gamberi, Manderini e Pistachio

Glasierte Jakobsmuscheln, castelluccio Linsen, Artischocken, Balsamico **21,00**

/ Glazed scallops, castelluccio lentils, artichokes, balsamic /

/ Capesante glassate, lenticchie di castelluccio, carciofi, balsamico/

Gebratene Gänseleber, Apfel, Marsala, Blätterteig **23,50**

/ Fried foie gras, apple, marsala, puff pastry /

/ Fegato Oca, mela, marsala, Mille Foglie/

I Primi Piatti

Tagliolini in Lauchbutter mit 3gr. Weißen Trüffel **33,00**

/ Tagliolini in leek butter with 3gr. White truffle /

je 1gramm Trüffel **8,00**

/ Tagliolini al burro, porri con 3gr. Tartufo Bianco/

Spaghetti "aglio Olio " Cime di Rapa und scampi **19,50**

/ Spaghetti "aglio olio" Cime di rapa and scampi/

/ Spaghetti "aglio olio" Cime di rapa e scampi/

Tortelli Kürbis, Burrata espuma, Kürbiskerne, Guancialespeck Chips, scharf **18,50**

/ Tortelli, pumpkin Burrata espuma, pumpkin seeds, spicy /

/ Tortelli, zucca, burrata espuma, semi di zucca, patatine, guancialespeck croccante/

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal! Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt ebenfalls für Sie bereit!

I secondi Piatti

Seezunge Filet, Cime di Rapa, coccos, safran-Curry **32,00**

/ Sole fillet, cime di rapa, cocos, saffron curry /

/ Filetto di sogliola, cime di rapa, cocos, curry allo zafferano /

Bretonischer Seeteufel Spinat, Kartoffel-lauch und weißen Trüffeln **39,50**

/ Breton monkfish spinach, potato leek and white truffles /

/ Breton coda di rospo spinaci, porri di patate e tartufo bianco /

Trilogie vom Grill; Doraden filet, Gambas und Calamari, Gemüse und Kartoffeln **29,50**

/ Trilogy grilled; Doraden fillet, prawns and calamari, vegetables and potatoes /

/ Trilogia alla griglia; Filetto di Doraden, gamberi e calamari, verdure e patate /

Charolais Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln **40,50**

/ Charolais grilled beef fillet with vegetables and potatoes /

/ Charolais Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate /

Kalbsrücken Medaillon mit geräuchertem Scamorza, Polenta und Chantarel pilze **31,50**

/ Veal medallion with smoked scamorza, polenta and chantarel mushrooms /

/ Medaglione di vitello con scamorza affumicata, polenta e funghi chantarel /

Rehrücken medaillon, Wirsinggemüse, Kastanien und Rotwein **36,50**

/ Venison medallion, savoy cabbage, chestnuts and red wine /

/ Medaglione di cervo, verza, castagne e vino rosso /

I Dolci

Valrhona Schokoladen Cremino, Orangen gele, Zuppa Inglese eis **12,50**

/ Valrhona chocolates Cremino, orange jelly, Zuppa ice ice

/ Cioccolatini Valrhona Cremino, Gelatina di Arance, Ghiaccio Zuppa /

Kalte Mandelmilch Zabaione, Mille Foglie und Granat Apfel Sorbet **11,50**

/ Cold Almond Milk Zabaione, Mille Foglie and Garnet Apple Sorbet /

/ Zabaione freddo al latte di mandorle, Mille Foglie e Sorbetto alla mela granato /

Selektion von Gemischtem Käse mit Fruchtsenf **15,50**

/ Selection of mixed cheese with fruit mustard /

/ Selezione di formaggi misti con mostarda di frutta /

Degustation Menü

Serviert nur Tischweise

*Roh mariniertes Thunfisch, Shrimps, Mandarinen und Pistazien
/ Raw marinated tuna, shrimps, mandarins and pistachios /*

21018 Paserina igt, Agro Verde- Abruzzo

*Tagliolini in Lauchbutter mit Weißen Trüffel
/ Tagliolini in leek butter with White truffle /*

Je 1 Gramm Trüffel 8,00

2018 Gavi di Gavi docg, Marrone – Piemont 7,50

*Seezunge Filet, Cime di Rapa, cocos, safran-Curry
/ Sole fillet, cime di rapa, cocos, saffron curry /*

2016 Verdicchio di Castelli di Jesi, Superiore, Stefano Antonucci 10,00

Oder

*Kalbsrücken Medaillon mit geräuchertem Scamorza, Polenta und Chantarel pilze
/ Veal medallion with smoked scamorza, polenta and chantarel mushrooms /*

2013 ARVINO igt, Statti – Calabria 7,50

*Kalte Mandelmilch Zabaione, Mille Foglie und Granat Apfel Sorbet
/ Cold Almond Milk Zabaione, Mille Foglie and Garnet Apple Sorbet/*

2017 Moscato d`Asti docg, Marrone- Piemont 6,50

Oder

*Selektion von Gemischtem Käse mit Fruchtsenf
/ Selection of mixed cheese with fruit mustard/*

2018 PLAISIR Moscato passito igt, Zaccagnini- Abruzzo

3- Gang Menü ohne Pasta €50,50

4-Gang Menü €78,50

5- Gang Menü € 98,50

Wein Begleitung Glasweise 0,1 l wie angegeben