

Antipasti

Octopus / spuma di banana / salsa al caffè
Tintenfisch / Bananen Espuma / Kaffeesauce 32 €

Tartara di tonno / Imperial Oscietra caviale / salsa ai limoni d'Amalfi
Tartar von Thunfisch / Imperial Oscietra Kaviar / Amalfi Zitronensauce 55€

Carpaccio di gamberi rossi Mazara del Vallo selvatico
Carpaccio von roten wilden Gambas aus Mazara del Vallo 39 €

Pasta Manufaktur

Panzerotti con gamberi / testina e jus di vitello / bergamotto / salsa di lattuga
Gambas Panzerotti / Kalbskopf und -jus / Bergamotte / Kopfsalatsauce 36 €

Secondi

Filetto di branzino selvatico della Bretagna / astice / purea di patate / salsa di minestrone
Filet vom Bretonischen Wildfang Loup de mer / Hummer / Kartoffelpüree / Minestrone Sauce 59 €

Sella di coniglio / tartufo nero di Norcia / purea di sedano / salsa al Madeira
Kanichenrücken / schwarzer Norcia Trüffel / Selleriepüree / Madeira Sauce 58 €

Dolci

Carpaccio di ananas / mango / gelato di noce di cocco
Carpaccio von Ananas / Mango / Kokoseis 19 €

Insalata di pesce / gelatina di yuzu / gelato di limes e yoghurt
Pfirsich Salat / Yuzu Gelee / Limetten-Joghurt Eis 19 €



Sommer Menü 2023

Sopressa vom Tintenfisch mit Ingwerdressing und Basilikum Pesto

Gazpacho mit Wassermelone und Mozzarella

Tortelli gefüllt mit Aubergine auf Paprika-Kokosnuss Sauce

Wachtel im Champignonkopf mit Senfkörnersauce und Champignonpüree

Sabayon mit Kirschen und Mandeleis

5-Gänge Menü 147 Euro

Das Menü servieren wir nur Tischweise
Weinbegleitung 85 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

Pasta

Hauptgang

75 Euro

Weinbegleitung 45 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

