

Antipasti

Fior di zucca frita | capesante | salsa allo zafferano

Gebackene Zucchini-Blüte | Jakobsmuschel | Safran Sauce 46 €

Lardo di Colonnata | Carciofi | Finferli | Ragù del Gambero Rosso

Lardo di Colonnata | Artischocken | Pfifferlinge | Ragout vom Gambero Rosso 43 €

Pasta Manufaktur

Gnocchi di zucca Butternut | Tartufo nero di Norcia | Schiuma di parmigiano

Gnocchi vom Butternut Kürbis | Schwarzer Norcia Trüffel | Parmesanschaum 41 €

Secondi

Rana pescatrice | fagottini al pomodoro | quinoa | cacciucco

Seeteufel | Tomaten Fagottini | Quinoa | Cacciucco 69 €

Astice del Maine | Gnocchi al basilico e ricotta | caviale di salmone | salsa al yuzu

Maine Lobster Hummerschwanz | Basilikum-Ricotta Gnocchi | Lachskaviar | Yuzu Sauce 79 €

Dolci

Zabaglione freddo al pistacchio di Bronte | bianco mangiare di lamponi | gelato alle mandorle

Kalte Bronte Pistazien Zabaglione | Himbeer Blanc Manger | Mandel Eis 23 €

Ravioli trasparenti | gelato pina colada | salsa al cocco

Durchsichtige Zitrusravioli | Pina Colada Eis | Kokosschaum 23 €

Galapagos Kaffee in der Mokka Cona am Tisch gebrüht (für zwei Personen) 19 €

Herbst Menü

à la carte

Tiramisu von der Entenleber mit Kürbis

43 €

Jakobsmuschel gebarten an Bananenpüree, Petersiliensauce und Yuzu Kosho

41 €

Tortelli mit Rote Bete Füllung auf Wasabi Sauce und Apfelrelish

39 €

Brust vom Miral Schwarzfederhuhn mit Morcheln und Sherry Sauce

63 €

Babà napoletano al rum an Rumsahne und Vanilleeis

23 €

5-Gänge Menü á 186 Euro

Das Menü servieren wir nur Tischweise

Weinbegleitung 89 € | 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

Pasta

Hauptgang

3 Gänge Menü á 85 Euro

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