

## ZUERST | ANTIPASTI

Gelbflossen *Thunfisch in Tempura Teig . Wasabi Mayonnaise . Soja Gel . Reis Cracker*  
*Tonno pinne gialle in tempura . Maionese al wasabi . Gel di soia . Cracker*

12,50

*Lachstatar . Avocado . Hausgemachte Brioche*  
*Tartara di salmone . Avocado . Pan brioche*

13,50

Carpaccio . Trüffelmayo . Schüttelbrot  
*Carpaccio . maionese di tartufo . "Schüttelbrot"*

15,00

## DAZWISCHEN | PRIMI PIATTI

Hausgemachte Spaghetti . Seeigel . Geschmorte Ofentomaten  
*Spaghetino fatto in casa . Riccio di mare . pomodorini stufati*

17,50

Risotto . Artischocken . Knuspriger Bauchspeck  
*Risotto . Carciofi . Guanciale croccante*

18,00

Ravioli . Kakao . Ricotta . Orange . Burrata  
*Ravioli . cacao . ricotta . arancia . burrata*

17,50

## HAUPTSPEISEN | SECONDI

Steinbutt. Pack Choi . Blumenkohl . Weisweinespuma  
Rombo. Pack Choi. Cavolfiore. Espuma al vino bianco

22,50

Rindsfilet . Baby Spinat. La Ratte Kartoffeln . Jus  
Filetto di manzo. Spinaccino. Patate la ratte. Jus

26,50

Pluma vom Iberico Schwein . Cime di rapa . Karottencreme  
*Pluma di maiale iberico . cime di rapa . crema di carote*

21,50

## DESSERT

Millefoglie . Chantilly Creme . Waldfrüchte  
Millefoglie. Crema chantilly . Frutti di bosco

9,50

Caffe . Panna Cotta . Cannolo Siciliano  
Caffè. Panna cotta. Cannolo siciliano

9,50

Verschiedene Eissorten - natürlich Hausgemacht  
*Gelato misto - chiaramente fatto in casa*

4,50

**4 Gänge Degustationsmenü 49,00 € pro Person**