

ZUERST | ANTIPASTI

Zucchiniblüte . Tempura . Ricotta . Peperoni
Fiori di zucca . tempura . ricotta . peperoni

16,50

Jakobsmuscheln . Zitrus-Dashi . Schwarzer Knoblauch . Eigelb . Spring roll
Capesante . Dashi di agrumi . Aglio nero . Turolo d'uovo . Spring roll

19,50

DAZWISCHEN | PRIMI PIATTI

Risotto . Bärlauch . Schweinebauch . Trüffel
Risotto . Aglio orsino . pancia di maialino . tartufo

21,50

Bigoli . Nduja . Polpo . Broccoletti romani
Bigoli . Nduja . Polpo . Broccoletti romani

19,50

HAUPTSPEISEN | SECONDI

Filet vom Milchkalb . Cima di rapa . Petersilienwurzel . Trüffeljus
Filetto di vitello . Cima dir rapa . Radice di prezzemolo . Jus al tartufo

32,00

Wolfsbarsch . Bärlauch . Spargel . Erbsen . Ponzu
Branzino . Aglio orsino . Asparagi . Piselli . Ponzu

29,50

DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DEGUSTAZIONE

Entrée

Entrée

Carpaccio vom Rind . Tomaten . Alioli . Crumble
Carpaccio di manzo . pomodori . alioli . crumble

Cappelletti all'amatriciana . Pilze . Koriander . Topinambur °
Cappelletti all'amatriciana . Funghi . Coriandolo . Topinambur °

Wolfsbarsch . Bärlauch . Spargel . Erbsen . Ponzu
Branzino . Aglio orsino . Asparagi . Piselli . Ponzu

Dry aged Entrecote . Süsskartoffel . Kurkuma . Tropeazwiebel . Rosmarin-
Polenta °
*Dry ages Entrecote . Patate dolci . Kurkuma . Cipolla di tropea . Polenta al
rosmarino °*

Mascarpone . Maracuja . Tahiti Vanille
Mascarpone . Maracuja . Vaniglia tahiti

oder / o

Mango . Valrhona Ivoire . Kokosnuss
Mango . Valrhona ivorie . Cocco

3 Gänge °

49,00 € pro Person

5 Gänge

75,00 € pro Person

Weinbegleitung

3 Weine 16,00 € / 5 Weine 30,00 €

Brot, Aufstrich & Gedeck pro Person	3,50 €
Pane, burro & coperto a persona	3,50 €