

## **Il Menü Italiano**

Das Drei-Gänge-Menü

### **U N O**

**Gamberoni rossi sulla Crema di Ceci e Capesante € 19,50**  
**con Guanciale croccante su Julienne di Cedri e Melissa**

Gebratene rote Riesengarnelen auf Kichererbsencreme und Jakobsmuscheln  
im Guanciale-Speck mit Cedri-Zitronen und Melissen

**Carpaccio di Carne cotta con Funghi e Tartufo € 19,50**

Roastbeef-Carpaccio mit Waldpilzen,  
Eiervinaigrette, Kartoffelchips und eingelegte schwarze Trüffel

### **D U E**

**La Coda di Rospo agli Aromi e Crema di Patata allo Zafferano € 29,50**

Seeteufel mit Kräuter in sous-vide gegart mit Safrankartoffelcreme,  
Rosenkohlblätter und Walnüssen

**Spalla di Agnello brasata con Polentina tenera e Radici € 27,50**

Geschmorte irische Lammschulter auf weißer Polenta und Wurzelgemüse

### **T R E**

**Tiramisù al Mandarino con Lingua di Gatto e Gelato al Ligure € 13,50**

Mandarinen-Tiramisù mit Katzensungenkeks, Orangencreme,  
geraspelte Modica-Schokolade und geeiste Grand Marnier

**Pecorino Tartufato con Mostarda di Verdure e Salame al Pistacchio con Fichi secchi € 14,50**

Trüffel-Schafskäse mit Gemüse-Mostarda und Pistaziensalami mit getrockneten Feigen

**Drei-Gänge-Menü**

**€ 37**

(nur tischweise)

Alle Gerichte können Sie auch zum jeweiligen Preis als normale Portion einzeln bestellen.