

Degustationsmenü für 2

Crudo e marinato di Pesce Spada con Terrina di Agrumi e Pistacchio

Schwertfisch, roh mariniert und mild gebeizt mit Orange und Sternanis, Wildkräutersalat, Zitrusfrucht-Terrine und geröstete Olivenbrotsscheiben mit "Lardo di Colonnata"



Tartare di Scottone piemontese con Crema di Ventresca e Sbrisolona salata al Parmigiano

Tartar von piemontesischem Färsenfleisch auf einer Creme vom Thunfisch-Bauchfleisch und salzigem Parmigiano-Törtchen mit Fruchtkapern und Wachtelei



Paccheri artigianali con le Sarde e il Finocchietto selvatico

Von Hand gefertigte Hartweizengrieß-Paccheri mit Sardinien, Wildfenchel, Passolina-Trauben und Pinienkernen



I Ripieni con il Sanquinaccio e le Lenticchie sulla Crema di Patate

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Boudin Noir-Blutwurst, Castelluccio-Linsen und Äpfeln, auf Kartoffel-Schalottencreme und Lauchstroh



Triglia di Scoglio con Soffritto di Vongole e Raviolo di Patate ripieno di Ciliegino

Streifenbarbe-Filet mit angebratenen frischen Venusmuscheln, Selleriewurzeln und Kartoffel-Ravioli gefüllt mit Kirschtomaten in Confit



Schiava di Capriolo aromatico in dolce cottura con Patate Nociola e Salsa di Visciole

Butterzart Rehrücken mit Kräutern auf Blumenkohlcreme, Rosenkohlblätter und Nusskartoffeln mit Äpfeln und Sauerkirschenjus



Gioiello allo Champagne sulla Crema di Lamponi con Biscotto di Grano Russello alle Mandorle e Cioccolato di Modica

Geeiste Champagner-Praline auf Himbeercreme mit Russello-Orangenmandelkeks, Himbeeren und geraspelte Schokolade von Modica

Sieben-Gänge-Menü € 105 Inkl. Aperitif und Finger Food
Die Begleitung zahlt hier lediglich einen Serviceaufschlag von 30 €

Aperitif und Finger Food

Spumante Rosè
Sacchetto / Venetien

Weinempfehlung

Weißwein

Chardonnay

2018 / Tormaresca / Apulien
0,25 l € 9 Fl. 0,75 l € 26,50

Verdicchio

2018 / Piersanti / Marken
0,25 l € 9,50 Fl. 0,75 l € 28

Ronco delle Cime Friulano

2014 / Venica & Venica / Friaul
0,25 l € 16,50 Fl. 0,75 l € 49

Uve d'Agosto

Grillo / Petit Manseng
2016 / Incarozza / Sizilien
0,25 l € 13 Fl. 0,75 l € 38

Timian

Timorasso Riserva
2012 / Massimo Pastura / Piemont
0,25 l € 14 Fl. 0,75 l € 41

Rotwein

Primitivo

2017 / Tormaresca / Apulien
0,25 l € 9 Fl. 0,75 l € 26,50

Rotwein

SassoGrande

Sangiovese/Sagrantino/Merlot/Cabernet
2011 / Tenuta Castelbuono / Umbrien
0,25 l € 11,50 Fl. 0,75 l € 34

Santa Cristina

Sangiovese / Merlot / Syrah
2017 / Antinori Santa Cristina / Toskana
0,25 l € 12,50 Fl. 0,75 l € 37

Cerasuolo di Vittoria

Nero d'Avola / Frappato
2017 / Valle delle Ferle / Sizilien
0,25 l € 15,50 Fl. 0,75 l € 46

Dorigo Conero Riserva Montepulciano

2015 / Moroder / Marken
0,25 l € 18,50 Fl. 0,75 l € 55

Degustationsmenü für 2

08.- 09. & 15. - 16. November 2019