

Il Menü Italiano

Das Drei-Gänge-Menü

(nur Abend)

U N O

Capesante in crosta di Sesamo con Crema di Zucca e Pane Carasao al Guanciale € 19,50

Gebratene Jakobsmuscheln in schwarzer Sesamkruste auf Hokkaido-Kürbiscreme und sardisches Fladenbrot mit Guanciale-Speck

Manzo cucinato ma tonnato € 19,50

Roastbeef-Carpaccio und Thunfischtartar mit Avocado, süßsauren Zwiebeln, Thunfischcreme, Eivinaigrette und Fruchtkapern

D U E

Pesce Spada in Crosta di Pistacchi e Patate allo Zafferano € 29,50

Gebratener Schwertfisch in Pistazienkruste auf Blutorangencreme, Auberginentörtchen und Safrankartoffelragout

Filetto di Maiale lardellato con Lenticchie di Castelluccio e Crema di Legumi € 29,50

Gebratenes Filet vom „Cinta Senesi“ Schwein mit „Lardo di Colonnata“ auf Hülsenfruchtcreme mit Linsenragout und Kartoffelchips

T R E

Semifreddo alle Mandorle e Pera cotta al Cioccolato fondente € 12,50

Halbgefrorenes mit Mandeln auf Kaffeecreme und gekochte Birnen mit Bitterschokoladensauce

Montasio con Mostarda di Frutta e Prosciutto affumicato con Fichi secchi € 14,50

Montasio-Bergkäse mit Obst-Mostarda und geräucherter Schinken mit getrockneten Feigen

Drei-Gänge-Menü

€ 37

(nur tischweise)

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