

Antipasti

Melanzane brasate / funghi shimeji / miso / yogurt greco

Geschmorte Aubergine / Shimeji Pilze / Miso / Griechischer Joghurt 36 €

Royal con fegato di rana pescatrice / gelatina di arance rosse / olio allo zenzero

Royal von der Seeteufelleber / Blutorangengelee / Ingweröl 38 €

Variazione di capesante / avocado / mango / chilli / yuzu / Lardo di Collonata

Variation von der Jakobsmuschel / Avocado / Mango / Chilli / Yuzu / Lardo di Collonata 56 €

Pasta Manufaktur

Fagottini all'amatriciana / speck / schiuma di pomodoro bianca

Fagottini Amatriciana / Speck / weißer Tomatenschaum 36 €

Gnudi di spinaci / crema di patate e tartufo

Spinat Gnudi / Kartoffel Trüffel Creme 39 €

Secondi

Porchetta di vitello Fassona / polenta / schiuma di parmigiano

Porchetta von der Fassone Kalbsbrust / cremige Polenta / Parmesanschaum 69 €

Sella di coniglio / astice Bretone / carciofi / salsa orientale

Kaninchenrücken / bretonischer Hummer / Artischocken / asiatische Hummersauce 69 €

Dolci

Datteri / crema di torrone / salsa al caffè

Datteln / Nougatcreme / Kaffee Sauce 21 €

Ravioli al cioccolato / salsa all'arancia / gelato alla menta

Schokoladenravioli / Orangensauce / Minzeis 21 €



Winter Menü

Spaghetti vom rohen Thunfisch mit Joghurt Kefir Sauce

Karotten-Ingwer Creme Suppe mit frittiertem Ingwer und Ragout von Gambas

Marubini gefüllt mit Birne und Gorgonzola auf Balsamico-Honig

Filet vom Skrei auf Mohnbutter, Rote Beete und Meerrettich Schaum

Schokoladentarte mit Rosmarin-Limetten Eis

5-Gänge Menü á 169 Euro

Das Menü servieren wir nur Tischweise
Weinbegleitung 85 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

Pasta

Hauptgang

3 Gänge Menü á 85 Euro

Weinbegleitung 45 € / 0,1l Glas Wein pro Gang