

Menu dello Chef

4 Gänge Überraschungsmenü 115

6 Gänge Überraschungsmenü 155

Weinbegleitung

4 Gläser 65

6 Gläser 85

À la carte

Zum Starten

Sauerteig-Brot. Butter. Tomatentapenade	7
Gnocco fritto. Mortadella. Rucola	6 pro Stück
Culatello di zibello	24

Vorspeisen

Gelbflossen-Makrele. Gurke. Kaviar	32
Carne cruda di fassona. Buttermilch. Haselnuss	31
Zucchini-Carpaccio. Ziegenfrischkäse. Kopfsalat	24
Rande. Preiselbeere. Estragon	23
Mais-Suppe. Gambero rosso. Thymian	27
Risotto. Taubenbrust. Chorizo	33
Tortelli di Vitello. Marsala. Majoran	32
Ravioli del plin. Süsse Zwiebel. Ricotta	28

Hauptgänge

Kalbskotelette ca. 300g. Risotto. Cima di rapa	68
Ormalinger Jungschwein. Pfifferlinge. Topinambur	49
Pulpo. Kartoffel. Nduja	54
Aubergine. Caponata. Tomate	36

Dessert

Feige. Fior di latte. Schokolade	20
Pistacchio x 4	19
Gelato alla vaniglia. Olivenöl	14
Granita al melone. Zitrone. Heidelbeeren	16
Käseteller. Kumquat. Früchtebrot	19