

Tiramisù di fegato d'anatra / Culatello di Zibello / ciliegie / cassis
Tiramisù von der Entenleber / Culatello di Zibello / Kirschen / Cassis 46 €

Fiori di zucca in pastella di birra / capesante / salsa di tartufo e vino Madeira
Zucchini-Blüte im Bierteig gebacken / Jakobsmuschel / Trüffel-Madeira Sauce 40 €

Pasta Manufaktur

Tortelli ripiene con gamberi / salsa leggera al curry
Tortelli Gambas / leichte Curry Sauce 42 €

Secondi

Sella di coniglio / gamberi rossi selvatici / salsa asiatica di astice
Kaninchenrücken / Wilde rote Gambas / asiatische Hummer Sauce 60 €

Dolci

Carpaccio di pesca / gelatina di yuzu / gelato alla yogurt e lime
Pfirsich Carpaccio / Yuzu Gelee / Yoghurt Limetten Eis 21 €

Affogato al café / gelato alla vaniglia di Tahiti

Affogato al café / Tahiti Vanilleeis 12 €

Galapagos Bourbon Kaffee in der Mokka Cona am Tisch gebrüht (für 2 Personen) 19 €



Sommermenü 2024

Tartar von wilden, roten Gambas aus Mazara del Vallo, Ingwergelee und Kohlrabi

Gazpacho mit Wassermelone und Büffelmozzarella und weißem Tomatenschaum

Corzetti mit Jakobsmuschel, Cacciucco Fond und Schaum von der Amalfi Zitrone

Wildfang Filet vom Bretonischen Seeteufel mit Cashew-Erdnuss Kruste,
Kartoffeln, asiatische Hummer Sauce

Zitronen Tarte mit Rosmarin-Limetten Eis

5-Gänge Menü á 165 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