

Eine Fülle an Geschmack und Empfindungen ...

Menü der Emotionen

Gänseleberpraline, Pfirsiche,
Haselnusskrokant und schwarzer Trüffel

Cremiges Omelett, gebratene Artischocke,
mariniertes Kalbfleisch an Bratenreduktion

Kartoffelgnocchi in Brühe mit Milch und Fisch auf piemontesische Art,
gebratener Scampo mit Zitrusfrüchten

Tortelli gefüllt mit Taleggio-Grottenkäse
an schwarzem Trüffel und Spargel

Stockfisch „alla cacciatora“

Weißer Schokoladenkugel, Himbeeren, Sauce aus Schokolade und Tee

80 euro