

Aus der Tradition ...  
Piemontesisches Fritto Misto

*Die traditionellen Zutaten des piemontesischen Fritto Misto von Davide  
Odore neu interpretiert.*

*Vom Aperitif zum Dessert: ein Geschmackserlebnis, leicht und knusprig.*

Vom Kalb: Bries, Kotelett und Cordon Bleu

Vom Schwein: Füßchen, Bratwurst, Hackbraten, Kochwurst

Vom Kaninchen: Karree und Leber

Vom Lamm: Kotelett

Gemüse: Auberginen, Artischocken, Blumenkohl, Zucchini

Grüne und rote Sauce

Süßes: Griesschnitte, Amaretto-Makrone, Apfel, Banane und Vanilleeis

65 Euro  
*pro Person für alle Gäste am Tisch*