



Menü der Tradition

Tonnato

Kalbfleisch aus der Kugel bei niedriger Temperatur gegart, die neue Tonnata, mit süß-sauren Zwiebeln aus Tropea und Kapernpulver

Plin

Ravioli aus Eierteig gefüllt mit dreierlei Bratenfleisch, an Schaum aus Bergbutter mit Kräutern

Filet, Kohle und Pilze

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart und dann kurz angebraten, mit Sommerpilzen, schwarzem Knoblauch und Pflanzenkohle

Tonda Gentile

Variationen der IGP-Haselnuss "Tonda gentile", Bergamotte und Mou

55,00 Euro

Das Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Aus dem Meer

Calamaro

Calamaro kurz gegart, Erbsencreme mit Ingwer und Tomatenconfit

Scialatielli

Scialatielli-Pasta aus der Tradition von Neapel, Oktopus, Trompetenzucchini, wilder Fenchel und Bottarga

Vom Thyrrhenischen Meer zum Piemont

Filet von der Meerbrasse, Zucchini "alla scapece", Puntarelle und Sardellen, wilder Spargel und thyrrhenischer "Sand"

Babbamisù

Schokobarren, Mascarpone-Mousse, Kaffee-Namelaka, Kaffeeschaum und knusprige Waffel

65,00 Euro

Das Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Überraschungsmenü

Von uns für Sie ausgewählt

5 Gänge: 65,00 Euro

7 Gänge: 75,00 Euro

Das Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Antipasti

Kalbfleisch vom Fassone-Rind, Ei und Sardellen

Kalbfleisch-Tatar, Salz aus Cervia, extranatives Olivenöl, Creme aus Ei und Sardellen

18,00 Euro

Tonnato

Kalbfleisch aus der Kugel bei niedriger Temperatur gegart, die neue Tonnata, mit süß-sauren Zwiebeln aus Tropea und Kapernpulver

20,00 Euro

Calamaro

Calamaro kurz gegart, Erbsencreme mit Ingwer und Tomatenconfit

22,00 Euro

Rohes aus dem Meer

Unsere Auswahl je nach Fang

32,00 Euro

Gemüsegarten

Petersiliencreme, Spargel, Agretti, Puntarelle, Chinakohl, junger Spinat, Pilze, Zichorie und Tomaten

20,00 Euro

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Primi

Plin

Ravioli aus Eierteig gefüllt mit dreierlei Bratenfleisch, an Schaum aus Bergbutter mit Kräutern

20,00 Euro

Scialatielli

Scialatielli-Pasta aus der Tradition von Neapel, Oktopus, Trompetenzucchini, wilder Fenchel und Bottarga

22,00 Euro

Reis

Carnaroli-Reis, frischer Ziegenkäse, knuspriges Spanferkel, kandierte Zitrone

22,00 Euro

Raviolo

Ravioli gefüllt mit Seiràss-Käse und Basilikum von der Riviera, Agretti, schwarzer Sommertrüffel, Mostarda aus roter und gelber Paprika

20,00 Euro

Wie eine "Carbonara"

Chitarra-Spaghetti, blanchierte Garnelen und Ei-Sauce mit Meeresaroma

22,00 Euro

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Secondi

Filet, Kohle und Pilze

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart und dann kurz angebraten, mit Sommerpilzen, schwarzem Knoblauch und Pflanzenkohle

24,00 Euro

Ente, Spinat und Kirschen

Entbeinte Entenkeule, rosa Entenbrust, kleines Fleischbällchen, junger Spinat und Kirschen

24,00 Euro

Lamm

Lammrippchen goldbraun gebraten, Paprikagemüse, Frischkäse aus Roccaverano, karamellierte Zwiebel

23,00 Euro

Meerbarbe

Meerbarbe aus dem Mittelmeer, Pfifferlinge, im würzigen Sud

26,00 Euro

Vom Thyrrhenischen Meer zum Piemont

Filet von der Meerbrasse, Zucchini "alla scapece", Puntarelle und Sardellen, wilder Spargel und thyrrhenischer "Sand"

28,00 Euro

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.





Desserts

Tonda Gentile

Variationen der IGP-Haselnuss "Tonda gentile", Bergamotte und Mou

16,00 Euro

Wie eine "Schwarzwälder"

Schokoladenbiskuit, Mousse aus Schokolade Michel Cluizel mit 70% Kakao,

Kirschen

16,00 Euro

Babbamisù

Schokobarren, Mascarpone-Mousse, Kaffee-Namelaka, Kaffeeschaum und

knusprige Waffel

16,00 Euro

Süßes Gemüse

Karotte, Sellerie, Zitronengras, Fenchel, Selleriewasser und Hibiskus

15,00 Euro

Eis

Auswahl an Eis und Sorbets

13,00 Euro

Aus Gründen, die mit der Beschaffung oder der Haltbarkeit des Produktes zusammenhängen, könnte es sein, dass einige Lebensmittel einer Temperatursenkung unterzogen wurden.

