



Kulinarisches Willkommen

Aperitif-Snacks

--

Hausbrot & Grissini

Burro da panna di affioramento Ricardo Zancchetta
Olio agrumato al Limone verde Ursini

--

Insalata Di Frontiera

Wildkräuter / Melone / Pinienknusper

--

Cicchetti Veneziani 1876

- Variation Gusto del Capo -

--

Perlhuhn von Lars Odefey & Töchter

In zwei Gängen serviert

Bohnenkerne / Amalfizitrone / 'Nduja

--

Der Duft von Erdbeeren

Geeister Kefir / Bronte Pistazien

--

Süßer Abschluss

Zitrus panna cotta / Amarenawaffel / Cioccolatini

149,-€

Weinbegleitung 65,-€

Signature-Upgrades

Gefüllte Zucchiniblüte

Seezunge/ Casopipa / Imperial Kaviar
38,-

--

Mare e Monti

Gambero Rosso / Kalbsbries/ Kopfsalat
35,-

Surf & Turf

Myazaki Wagyu / Austern / Aji Amarillo
als Zwischengang 38- €
anstelle von Perlhuhn im Hauptgang + 13,-€

Wir freuen uns Ihnen genußvolle Momente zu bereiten!