



# Menü

Ankommen, Platz nehmen & genießen

Meine Küche ist geprägt vom Lebensgefühl des Veneto – klar, sinnlich, weltoffen und zeitgemäß.

Wir verwenden saisonale Lebensmittel aus den Speisekammern der fünf Kontinenten, ohne meine Wurzeln zu verlieren.

Jeder Abend steht für Raffinesse, Emotion und genussvolle Momente.

Unser Anspruch ist es, ein harmonisches Gesamterlebnis zu schaffen, in dem Geschmack und Kreativität im Einklang stehen.

So entsteht ein Degustationsmenü, das unsere kulinarische Vision erzählt,

Gang für Gang und Moment für Moment.

5 Gänge 160,- €

(Nur Mittwoch & Donnerstag)

6 Gänge 185,- €

8 Gänge 240,- €

Unsere Gerichte entstehen im Einklang mit der Natur und verändern sich mit ihr.

Ein laktose- oder glutenfreies Abendessen, können wir Ihnen nicht bieten.

Fisch und Meeresfrüchte prägen unsere Küche.

Upgrades, Signatur Gerichte und Tagesemotionen bieten wir Ihnen nach Verfügbarkeit vor Ort.

- Weiter unten finden Sie unser aktuelles Abendmenü-



## Abendmenü

– C'est Venice –

Cicchetti 1876  
Variation Gusto del Capo

Ikejime Wolfsbarsch  
Crudo | Mandarine | XO

Königskrabbe  
Thaiaromen | Kohlrabi

Eine Schale Glück  
Bottoni di Alta Montagna

Schwarzer Kabeljau  
Gurke | Bete | Pinie

Jakobsmuschel  
Miso | Bohnen | Speck

Huhn & Auster  
Anisspinat | Koshihikari

Amedei Chuao Schokolade  
Safran | Birne | Perlé

Dolcetti del Doge  
Süßer Abschluss

\*185,-€ | 240,-€

\* ohne Königskrabbe & Capasanta

Rehrücken "Brombeere & Pistazie" | alternativ anstelle Huhn & Auster