



Abendmenü

– C'est Venice –

Cicchetti 1876
Variation Gusto del Capo

Crudo Veneziano
Aji Amarillo | Kokosblüte

Bottoni di Alta Montagna
Land & Fluss

Trentino Saibling
Karotte | Kopfsalat

Königskrabbe
Polentaschaum | Blumenkohl

Ikejime Wolfsbarsch
Aubergine | Tropea

Tri Tip vom 50/50 Rind
Barolo | Pistazie

Amedei Toscano Bianco Schokolade
Mandarine | Knusper

Dolcetti del Doge
Pralinen | Gebäck

*185,- € | 225,- €

* ohne Königskrabbe

Burgaud Ente „Marco Polo“ | alternativ anstelle 50/50 Rind
(ab 2 Portionen am Abend)

50/50 – die Kreuzung japanischer Tajima-Rinder mit den kraft-strotzenden Angus-Tieren.

Ein lactose- oder glutenfreies Abendmenü können wir Ihnen leider nicht bieten.