



Abendmenü

– C'est Venice –

Balfego Thunfisch

Ochsenschwanzjus | Topinambur | Wasabi

Casunziei

Gambero Rosso | Oliven-Senf | Lauchasche

Crudo Venziano

Kokosblüte | Aji Amarillo

Irish Mór Auster

Gebacken | Koshihikari | Gurke | Xo

Königskrabbe

Polentaschaum | Blumenkohl | Kafirlimette

Seeteufel

Aubergine | Tropea | Papada

50/50 Rind

Barolo | Pistazie | Nashibirne

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.