



Abendmenü

– C'est Venice –

Chicchetti 1876
Variation Gusto del Capo

Krabbenvariation +25,-€

Buri Crudo
Frühlingskräuter | Jalapenó | Amalfi Zitrone

Eine Schale Glück
Mante | Eigene Soße | Bronte Pistazie

Madai Dorade
Lagunenbutter | Artischocke | Garum

Spargel
Kokos | Kaffee | Hummer

Salzwiesenlamm
Gemüsemantel | Barolojus

Giandujatörtchen
Himbeere | Piemonteser Haselnuss | geeister Kefir

Canelé
Zwergorange | Sabayone

175,-€ ohne Spargel

195,-€ Komplet

Erdbeeren im Feld | alternativ anstelle Giandujatörtchen
Burgaud Ente „Marrco Polo“ | alternativ anstelle Salzwiesenlamm

Düsseldorf, Frühling 2026