



Abendmenü

- D.N.A. Veneto -

Chicchetti 1876

Variation Gusto del Capo

- Brot & Butter -

*

Buri Crudo

Leicht angebeizt in Kokosblütenzucker und Limonaia Orange
Frühlingskräuter | gepickelte Jalapanos | gerösteter Mais

Eine Schale Glück

Ragù vom Cinta Senese Schwein
Piemonteser Eiernudeln | geräucherter Büffelmozzarella

Gambero Rosso

Confierter und gebrannter Spargel
Kokos | Kaffee | Lardo

Madai Dorade

Beurre Blanc von Yuzu Zitrone | sautierte junge Bohnenkerne
Garum von gerösteten Perlhuhnkarkassen

Burgaud Ente „Marco Polo“

Honigglasiert | Szechuan | Barolojus

Erdbeeren im Feld

Schokoladenerde | geeister Kefir | Bronte Pistazien

Canelé

Früchte der Saison | Torchiato Zabaione

*180,- | 210,-

* ohne Gambero Rosso

G.O.P. Short Rib | Alternative anstelle Burgaud Ente