



Abendmenü

– D.N.A. Veneto –

Chicchetti 1876

Variation Gusto del Capo

Battuta di Fassona

Beeftatar | Colaturamayonaise | Kapern | Papadam | Capelin

Monte e Mare

Balfrgo Thunfisch | Oehsenschwanzjus | Topinambur | Wasabi

Risi e Bisi 2.0

Koshihikari | Erbsen | Schweinebauch | Zimtblüte

Hamachi Toro

leicht angebeizt | Frühlingskräuter | Jalapenó | Citrus

Eine Schale Orient

Manti | Spitzpaprika | Minze | Bronte Pistazie

Gegrillter Spargel

Kokos | Kaffee | Hummer

Madai Dorade

Yuzu Beurre blanc | Artischocke | Perluhngarum

Burgaud Ente „Marco Polo“

Honiggliasiert | Szechuan | Barolojus

Giandujatörtchen

Himbeere | Piemonteser Haselnuss | geeister Kefir

Canelé

Zwergorange | Zabaione

*175,-€ | 195,-€

* ohne Spargel

Erdbeeren im Feld | Alternative anstelle Giandujatörtchen
Rücken vom Salzwiesenlamm | Alternative anstelle Burgaud Ente

Mittwochs und donnerstags auch als kleinere Menü-Variante erhältlich.
160,-€ | ohne Schale Orient und gegrillter Spargel

Düsseldorf, Mai 2026