




Seafood tasting menu Meeresfrüchte - Verkostung


Meat tasting menu Fleischverkostung

For the whole table - Für den ganzen Tisch


For the whole table - Für den ganzen Tisch

 Amberjack with citrus, marinated yellow turnip and herb extraction

Gelbschwanzmakrele mit Zitrusfrüchten, mariniertes gelber Rübe und Kräuterextraktion

 Steamed ricotta gnocchi with foie gras sauce, scampi and chive oil

Gedämpfte Ricotta-Gnocchi, Foie-Gras, Scampi und Schnittlauchöl

 Gold-mouthed Umbrine caught on hook, Mediterranean-style escarole, and Beurre Blanc sauce

Am Hacken gefangener Umberfisch, Eskariol nach mediterraner Art und Beurre-Blanc-Sauce

 Pineapple and ginger sorbet

Ananas-Ingwer-Sorbet

Lemon in textures, meringue and crispy shortbread

Zitrone in Texturen, Baiser und knuspriger Mürbeteig

Small Pastries


Süßes Kleingebäck

€ 85,00


Per person drinks excluded -
To be ordered by 9.45 pm
Pro Person ohne Getränke -
Bestellung möglich, innerhalb 21.45 Uhr

 Contemporary parmigiana

Moderne Parmigiana

 Fusilloni with meat sauce, snow peas, fresh marjoram and smoked ricotta

Fusilloni mit Hofragù, Zuckerschoten, frischem Majoran und geräuchertem Ricotta

 Roasted guinea fowl breast, spring onion, roasted pepper and hazelnuts

Gebratene Perlhuhnbrust, Frühlingszwiebel, gerösteter Paprika und Haselnüssen

 Pineapple and ginger sorbet

Ananas-Ingwer-Sorbet

 Deconstructed Black Forest cake, dark chocolate, black cherry and Chantilly cream

Dekonstruierter Schwarzwälder Kirschtorte, Zartbitterschokolade, Schwarzkirsche und Chantilly-Creme

Small Pastries

Süßes Kleingebäck

€ 80,00

Per person drinks excluded -
To be ordered by 9.45 pm
Pro Person ohne Getränke -
Bestellung möglich, innerhalb 21.45 Uhr

Raw food - Rohre Meeresfrüchte

 PLATEAU ROSE & SAPORI - € 100

4 imperial langoustines, 4 first choice Mazara del Vallo red prawns, 2 Gillardeau oyster,

2 Fine de Claire oyster

4 kaiserliche Langustinen, 4 rote Garnele erster

Wahl aus Mazara del Vallo, 2 Gillardeau-Auster,

2 Fine de Claire-Auster

Recommended for 2 people

Empfohlen für 2 Personen

 MY PLATEAU

Imperial langoustines - pc / St. € 10

Kaiserliche Langustinen

First choice Mazara del Vallo

red prawn - pc / St. € 9

Rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo

Gillardeau Oyster - pc / St. € 7

Gillardeau Auster

Fine de Claire Oyster - pc / St. € 5

Fine de Claire Auster

 Dish also available in a gluten-free or lactose-free version

Gericht auch in einer glutenfreien oder laktosefreien Variante erhältlich

COVER CHARGE € 6 / GEDECK € 6




Starters - Vorspeisen

-   **Amberjack with citrus, marinated yellow turnip and herb extraction - € 28**
Gelbschwanzmakrele mit Zitrusfrüchten, mariniertes gelber Rübe und Kräuterextraktion
-   **Baby cuttlefish with lemon, pea cream, ink sauce and lemon flavoured gel, oyster leaf - € 26**
Kleine Tintenfische mit Zitrone, Erbsencreme, Tintenfischsauce und Zitronengelee, Austernblatt
-   **Red tuna carpaccio, mango gel and soy mayonnaise - € 30**
Carpaccio vom Roten Thunfisch, Mangogel und Soja-Mayonnaise
-   **Beef tartare, roasted bone marrow, smoked egg, caramelized pecans and nasturtium - € 28**
Rindstatar, geröstetes Mark, geräuchertes Ei, karamellierte Pekannüsse und Kapuzinerkresse
-   **Contemporary parmigiana - € 24**
Moderne Parmigiana

First Courses - Erster Gang

-   **Tagliolini with lobster, yoghurt, and dill - € 36**
Tagliolini mit Hummer, Joghurt und Dill
- Cannelloni stuffed with buffalo ricotta, datterini tomato cream, basil sauce and olive powder - € 28**
Cannelloni gefüllt mit Büffelricotta, Datterini-Tomatencrème, Basilikumsauce und Olivenpulver
-   **Steamed ricotta gnocchi with foie gras sauce, scampi and chive oil - € 26**
Gedämpfte Ricotta-Gnocchi, Foie-Gras, Scampi und Schnittlauchöl
-  **Acquerello Risotto with tomato and rose petals water, stracciatella, scallop carpaccio, and sumac - 26 p.p.**
(minimum 2 people cooking time 20 minutes)
Acquerello-Risotto mit Tomatenwasser und Rosenblütenblättern, Stracciatella, Jakobsmuschel-Carpaccio und Sumach (mindestens 2 Personen Kochzeit 20 Minuten)
-   **Fusilloni with meat sauce, snow peas, fresh marjoram and smoked ricotta- € 26**
Fusilloni mit Hofragü, Zuckerschoten, frischem Majoran und geräuchertem Ricotta

Main Courses - Hauptgang

-   **Gold-mouthed Umbrine caught on hook, Mediterranean-style escarole, and Beurre Blanc sauce - € 32**
Am Hacken gefangener Umberfisch, Eskariol nach mediterraner Art und Beurre-Blanc-Sauce
-   **Sicilian prawn tail shabu-shabu, crunchy vegetables and a warm fish broth flavoured with tomato & rose - € 36**
Sizilianische Garnelenschwänze Shabu Shabu, knuspriges Gemüse und lauwarmer Tomaten&Rosen-Fischfond
-   **Seared squid, fish barbecue sauce, zucchini with mint and lemon - € 30**
Gebratener Tintenfisch, Fisch-Barbecuesauce, Zucchini mit Minze und Zitrone
-   **Roasted guinea fowl breast, spring onion, roasted pepper and hazelnuts - € 30**
Gebratene Perlhuhnbrust, Frühlingszwiebel, gerösteter Paprika und Haselnüssen
-   **Beef fillet, glazed carrots and wholegrain mustard, parsley oil - € 35**
Rinderfilet mit glasierten Karotten und körnigem Senf, Petersilienöl
-   **Grilled baby gem lettuce, tomato reduction, caper berries, olive powder and pine nut sauce - € 24**
Gegrillter Baby-Gem-Salat mit Tomatenreduktion, Kapernfrüchten, Olivenpulver und Pinienkernsoße

Side dishes - Beilagen - € 8




Allergen table / Allergene-Tabelle




Dessert

 **Our Tiramisù - € 12**
Unser Tiramisù

 **Yogurt sphere - with a raspberry center - € 12**
Joghurtkugel - mit Himbeerfüllung

Lemon in textures, meringue and crispy shortbread - € 12
Zitrone in Texturen, Baiser und knuspriger Mürbeteig

 **Deconstructed Black Forest cake, dark chocolate,
black cherry and Chantilly cream - € 12**
Dekonstruierter Schwarzwälder Kirschtorte, Zartbitterschokolade,
Schwarzkirsche und Chantilly-Creme

 **Homemade sorbet selection (strawberry, mango, pineapple and ginger) - € 10**
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Mango, Ananas und Ingwer)

Selection of cheeses with jam and mustard

Käseauswahl mit Marmelade und Senf - € 20

Cow's milk cheese aged for 36 months
36 Monate lang gereifter Kuhmilchkäse

Blue cheese with berries and Raboso wine
Blauschimmelkäse mit Waldbeeren und Raboso-Wein

Aged sheep cheese from alpine malga
Malga Gereifter Schafskäse

Bagòss from the Brescian alpine pastures
Bagòss von den Brescianer Almen

 Dish also available in a gluten-free or lactose-free version
Gericht auch in einer glutenfreien oder laktosefreien Variante erhältlich.