

Speisenkarte

Kalte Speisen

Tatar von roter Bete und Apfel
verfeinert mit Minze und Balsmico-Essig (Riserva, 25 Jahre gelagert)
dazu karamellisierter Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

 **klein** 14,90 €

Blattsalate mit süß-sauer mariniertem Hokkaido-Kürbis
dazu rote Tropea Zwiebel, Pflaumen und Pinienkerne
abgerundet mit einem Prosecco-Dressing

 **klein** 9,90 €

Variazioni di Salumi misti Italiani

Prosciutto Crudo San Daniele, Salami Strolghino und Culatello di Zibello
dazu Feigen, Blattsalate, Parmesan und Grissini

klein 14,50 €

Warme Speisen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit Ingwer und Amarettini,
karamellisierten Croutons, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

 **klein** 9,90 €

Frische Taglierini mit einer cremigen Trüffelsauce
serviert mit Parmesan (36 Monate gereift) und saisonalem Trüffel

 **klein** 13,90 € / **groß** 19,90 €

Risotto vom 18 Monate gereiften Carnaroli-Reis
mit Hokkaido-Kürbis, konfierten Tomaten und karamellierte Nüssen
verfeinert mit Balsmico-Essig (Riserva, 25 Jahre gelagert) und Burrata *

* Frischkäse mit cremigen Herzen, eine Art Mozzarella

 **klein** 14,50€ / **groß** 20,90 €

Gegrillter Pulpo aus dem Mittelmeer auf einem Schaum von Süßkartoffeln
dazu konfierte Cherrytomaten, Petersilienchlorophyll und Brotchips

klein 15,90 € / **groß** 23,50 €

Miesmuschelsauté mit Cherrytomaten, Knoblauch, Chili und Koriander
dazu hausgemachtes Ciabatta

klein 12,90 € / **groß** 19,90 €

Speisenkarte

Filet vom Loup de Mer "al cartoccio" - pochiert & in Backpapier serviert
mit Garnelen, Grünschalmuscheln, Cherrytomaten, Zitronengras und Limette,
reduzierter Bisque und Kartoffelstampf
groß 29,90 €

Frische Ravioli gefüllt mit Hirschragout und Cranberry
dazu Parmesanschaum und konfierte Cranberries
verfeinert mit Spezzatino * vom Hirsch
* zerfallene / "zerzupfte" Fleischstücke
klein 15,90 € / **groß** 23,90 €

Zartes rosa Lammkarree an Langpfeffer-Jus
dazu getrüffelter Spitzkohl und Drillinge Kartoffeln
klein (ca. 190g) 17,90 € / **groß** (ca. 350g) 27,90 €

Wagyu Flanksteak A4 vom Kohlegrill
dazu sautierte Hülsenfrüchte, Demi Glace und frischer saisonaler Trüffel
*Marmorierung 72%
klein (ca. 100g) 25,90 € / **groß** (ca. 200g) 46,90 €

Desserts

Hausgemachter Schoko-Brownie* auf gefüllten Pralinen
vollendet mit warmer flüssiger Schokolade (65% Kakaoanteil)
* mit Nüssen
8,90 €

Hausgemachter karamellisierter Crêpe
gefüllt mit Ricotta (leichte Zitrusnote)
dazu in Barolowein eingelegte Birne
8,90 €

Leichtes Tiramisu im Glas
(ein Hauch Amaretto, ohne Zugabe von Ei)
6,90 €

Käse

Milder Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo,
Caciocavallo und Parmigiano Reggiano (36 Monate gereift)
dazu verschiedene Saucen & Senfe und hausgemachtes Brot
klein 9,90 € / **groß** 15,90 €