



## **Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres**

### **Terrina di Foie Gras d'oca, cioccolato amaro, sorbetto di mela verde, croccante di frutta secca**

Terrine of foie gras, bitter chocolate, green apple sorbet, crispy dried fruit

Terrine aus Gänseleber, dunkel Schokolade, grünes Apfel - Sorbet, knusprige Trockenfrüchte

Terrine de foie gras d'oie, chocolat noir, sorbet aux pommes vertes, croquant aux fruits secs

### **Tenero di manzo, cannolo di pasta fillo, verdure primaverili**

Beef tartare, cannolo of phyllo dough, spring vegetables

Rindertartare, Cannoli, Frühlingsgemüse

Tartare de bœuf, cannoli, légumes de printemps

### **Mousse di asparagi verdi, crema di parmigiano, chips di polenta**

Green asparagus mousse, Parmesan cream, polenta chips

Grüne Spargelmousse an Parmesancreme, Polenta-Sticks

Mousse d'asperges vertes, crème de parmesan, chips de polenta

### **Gambero rosso di Sicilia, burrata, acciughe del Cantabrico**

Red shrimp from Sicily, Burrata cheese, anchovies of the Cantabrian Sea

Rote Garnelen aus Sizilien, burrata Käse, Sardellen des Kantabrischen Meeres

Gambas rouge de Sicile, burrata, anchois cantabriques

### **Cremoso di baccalà Lomos, passatina di ceci, pomodori confit, perle di olio d'oliva**

Creamy Codfish Lomos, chickpeas purée, confit tomatoes, olive oil

Cremiger Kabeljau Lomos, Kichererbsenpüree, Confit Tomaten, Olivenöl

Morue de Lomos crémeuse, purée de pois chiches, tomates confites, perles d'huile d'olive



## **Primi piatti / First courses / Erster Gang / Entrées**

### **Crema di spugnole con asparagi verdi**

Cream of morel mushrooms with green asparagus

Morchelncreme, grüne Spargel

Crème de morilles aux asperges vertes

### **Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati, gambero rosso, polvere di barbabietola, bottarga di muggine**

Lightly smoked spaghetti with red prawn, gray mullet roe, beets, dry mulled eggs

Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra“ mit roten Krabben, Rote Beten, Meeräschenrogen

Spaghetti à la chitarra légèrement fumés accompagnés de crevettes rouges,

betteraves rouges, boutargue de mulet

### **Cavatelli bicolore al grano arso, calamaretti spillo, cozze, vongole e fagioli occhione**

Cavatelli, small squids, mussels, clams and beans

Cavatelli mit Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Bohnen

Cavatelli au blé brûlé, calamar, moules, palourdes et haricots

### **Linguine di Gragnano all'astice, pomodori e basilico**

Gragnano linguini with lobster, tomatoes and basil

Linguine aus Gragnano mit Hummer, Tomaten und Basilikum

Linguine Gragnano au homard, tomates et basilic

### **Ravioli di melanzane e scamorza, pomodori canditi**

Eggplant and scamorza ravioli, candied tomatoes

Gefüllte Ravioli von Auberginen und Scamorza Käse, kandierte Tomaten

Ravioli aux aubergines et scamorza, tomates confites

### **Risotto Carnaroli agli estratti vegetali, medaglione di aragosta**

Carnaroli risotto with vegetable extracts, lobster medallion

Risotto mit Gemüseextrakt, Languste Medaillon

Risotto Carnaroli aux extraits de légumes, médaillon de homard



**Secondi di pesce / Main course (Fish)**  
**Zweiter Gang (Fisch) / Plat principal (poisson)**

**Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, piselli e fave**

Back of Blackcod, coconut and lemongrass sauce, peas and broad beans

Verfeinerte Kabeljau an Kokos und Zitronengrassauce, Erbsen und Saubohnen

Dos de cabillaud, sauce noix de coco et lemongrass, pois et haricots

**Triglia ricomposta, patata ai cannolicchi, pistacchio, agretti**

Red mullet, mashed potatoes with razor clams, pistachio, glassworts

Seebarben, Kartoffelpüree mit Messerscheiden, Pistazie, Sodakraut

Rouget, purée de pommes de terre au couteaux, pistache, barbe de capucin

**Coda d'astice e filetto di rombo, patata viola, verdure primaverili, salsa d'astice**

Lobster tail and turbot fillet, violet potato, spring vegetables, lobster sauce

Hummerschwanz und Steinbuttfilet, violette Kartoffel, Frühlingsgemüse, Hummersauce

Queue de homard et filet de turbot, pomme de terre violette, légumes de printemps, sauce au homard

**Rana pescatrice, cous-cous di verdure, carote allo zenzero**

Monkfish, vegetable cous-cous, ginger carrots

Seeteufel, Gemüse Cous-Cous, Karotten mit Ingwer

Baudroie, couscous aux légumes, carottes au gingembre

**Branzino in crosta di sale, patate e verdure miste di stagione al vapore**

Sea bass in salt crust, potatoes and steamed seasoned mixed vegetables

Seebarsch in Salzkruste, Kartoffeln und in Dampf gegarte gemischte Gemüse

Bar en croûte de sel, pommes de terre et légumes variés à la vapeur



**Secondi di carne / Main course (Meat)**  
**Hauptgang (Fleisch) / Plat principal (viande)**

**Filetto di manzo Parmentier al tartufo nero, salsa al foie gras**

Parmentier beef fillet with black truffle, foie gras sauce

Parmentier- Rinderfilet an schwarzem Trüffle, foie gras sauce

Filet de bœuf Parmentier à la truffe noire, sauce au foie gras

**Carré d'agnello alle spugnole primaverili, patate novelle, cremoso di piselli**

Rack of lamb with spring morel mushrooms, potatoes, creamy peas

Lammkarree an Frühlingsmorcheln, Kartoffeln, cremige Erbsen

Carré d'agneau aux morilles, pommes de terre nouvelles, crème des pois

**Petto d'anatra, salsa al parmigiano, pistacchio, carciofi, petali di pomodoro**

Duck breast, parmesan sauce, pistachio, artichokes, tomato

Entenbrust, Parmesancreme, Pistazie, Artischocken, Tomate

Magret de canard, sauce au parmesan, pistache, artichauts, pétales de tomates

**Controfiletto di vitello ai funghi misti primaverili, asparagi verdi, crocchetta di patate**

Veal sirloin with mixed spring mushrooms, green asparagus, potato croquettes

Kalbslende an gemischte Frühlingspilze, grüner Spargel, Kartoffelkroketten

Filet de veau aux champignons mélangés, asperges vertes, croquettes de pommes de terre



## Delizie / Dessert

### **Millefoglie con frutti di bosco, gelato al cocco**

Mille-feuille with berries, coconut ice cream

Millefeuille mit Beeren, Kokoseis

Millefeuille aux baies, glace à la noix de coco

### **Crumble con tris di mousse (bianco, scuro, al latte), gelato alla banana**

Crumble with tris of mousse (white, dark, milk), banana ice-cream

Crumble mit Tris Mousse (Weiss, Dunkel, Milch), Bananeneis

Crumble avec tris de mousse (blanc, noir, lait), glace à la banane

### **Yogurt soffiato, gelato al mango, lamponi disidratati**

Puffed yogurt, mango ice cream, dehydrated raspberries

Joghurtschaum mit Mango-Glacé und dehydrierte Himbeeren

Yogourt soufflé, crème glacée à la mangue, framboises déshydratées

### **Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato**

Tiramisu, cream pudding, crème brûlée, chocolate cake

Tiramisu, Sahnepudding, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen

Tiramisu, crème cuite, crème brûlée, gâteau au chocolat

### **Tarte Tatin di mele con gelato alla vaniglia**

Tarte Tatin of apples with vanilla ice-cream

Tarte Tatin mit Äpfeln und Vanilleeis

Tarte Tatin de pommes avec glace à la vanille

### **Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi)**

Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)

Gemischte Käse (Italien, Schweiz, Frankreich)

Fromages mixtes (italien, suisse, français)