



Menu degustazione / Tasting menu

Terrina di Foie Gras d'oca, sorbetto all'albicocca, croccante di frutta secca

Terrine of goose foie gras, apricot sorbet, crispy dried fruits
Gänseleberterriner, Aprikosensorbet, knusprige Trockenfrüchte
Terrine de foie gras d'oie, sorbet à l'abricot, croquant aux fruits secs

Crema di fiori zuccina con morbidelle di crostacei

Cream of courgette flowers with shellfish-mousseline
Zuchettiblütensuppe mit Krustentier-Mousseline
Crème de fleurs de courgettes avec mousseline des crustacés

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

Lightly smoked spaghetti with shrimps, beetroot-powder and mullet roe
Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra“ mit roten Krabben, Randen und
Meeräschenrogen
Spaghetti à la chitarra légèrement fumés accompagnés de crevettes rouges,
poudre de betteraves rouges et boutarges

Sogliola alla mugnaia con patate alle erbe e verdura

Sole au meunier, potatoes with herbs and vegetables
Seezunge au meunier, Kräuterkartoffeln und Gemüse
Sole au meunier, pommes de terre aux herbes et légumes

Petto d'anatra, salsa al parmigiano, pistacchio, pesca

Duck breast, parmesan sauce, pistachio, peach
Entenbrust an Parmesansauce, Pistazien und Pfirsich
Magret de canard, sauce au parmesan, pistache, pêche

Mousse al cioccolato scuro glassato, cialde al cacao, sorbetto al mango

Glazed dark chocolate mousse, cocoa waffle, mango sorbet
Glasiertes Schokoladenmousse mit Mangokern, Kakaoknusper und
Mangosorbet
Mousse au chocolat noir glacée, gaufrettes de cacao, sorbet à la mangue



*Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / The menu is for a minimum
of 2 persons*

Il menu è per minimo 2 persone / Ce menu est pour 2 personnes minimum