



Menu degustazione mare / Seafood tasting menu

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

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

Triglia ricomposta, patata ai cannolicchi e limone, pistacchio, peperoni friggibili

Red mullet, mashed potatoes with razor clams and lemon, pistachio, green peppers
Seebarben, Kartoffelpüree mit Schwertmuscheln und Zitrone, Pistazien und grünen Peperoni
Rouget, purée de pommes de terre aux palourdes et au citron, pistache, poivrons verts

Panna cotta al lime, frutti di bosco, salsa al lampone

Lime cream pudding, wild berries, raspberry sauce
Panna Cotta aromatisiert mit Limetten, dazu frische Waldbeeren und Himbeercoulis
Panna cotta au citron vert, fruits à baies, coulis de framboises



*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