




LA VERANDA DEL COLOR



*“Wenn ich in der Küche bin, zählen für mich die einzelnen Zutaten, die Kombinationen der Farben, die Emotionen, die sie in den Sinnen wecken. Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

I L M I O S I G I L L O

Eine Acht - Gängige Gourmet

Reise mit

Chef Fabio Cordella

130,00

Für alle Gäste am selben Tisch.



EVOLUZIONI

Gegrillte Artischocke, Garronese Kalb Tatar, Bottarga und Lakritz-Béarnaise Sauce

Blauer Hummer, Karotte, Grapefruit und Leicht Pikante Bisque

Linguine mit See-Sardinen-Ragù, Queller und "Saor"

Umberfisch, Lila Kartoffel, Ponzu- Mönchsbart und Mandeln

BBQ Zwerchfell, Rübengrün und Mais

Banane, Schokolade, Stracchino - Käse und Pekannüsse

100,00

NATURA

VEGAN

Tartelettes mit Saubohnen, Mango und Tofu

Rote Rübe, Grüner Apfel, Guacamole und Kokosnuss-Sauerrahm

Risotto mit Jerusalem Artischocken, Rübengrün, Oliven und Wilder Fenchel

Spaghetti, Geräucherte Tomate, Karamellisierte Zwiebel

Pastinaken, Fermentierter Kohl und Kichererbsen-Waffle

Ricotta-Erdnuss, Kokosnuss, Limette und Mango

75,00

TAILOR MADE

ENTRÉE



Geräucherte Forelle, Spargel, Zitrusfrüchte

N'Duja Teigmantel Jakobsmuscheln, Safransoße und Lauch

Rote Rübe, Grüner Apfel, Guacamole und Kokosnuss-Sauerrahm

Gegrillte Artischocke, Garronese Kalb Tatar, Bottarga und Lakritz-Béarnaise Sauce

NUDELN UND REIS

Spaghetti mit "Cacio" Käse und Pfeffer, Palamita, Zitrone und Kardamom



Risotto mit Jerusalem Artischocken, Rübengrün, Oliven und Wilder Fenchel

Raviolo vom Schwarzen Schwein, Burrata-Käse, N'Duja und Tandoori-Dick-Sauce

Kartoffel Gnocchi, Orsino-Knoblauch-Pesto, Kartoffel-Mousse mit Zitrusfrüchten und Roten Garnelen

FISCH UND FLEISCH



BBQ Zwerchfell, Rübengrün und Mais



Spuckschwein in der Kruste, Karotten, Kapern und Würziger Jus



Felchen, Rübengrün, Schwarzer Knoblauch und Jerusalem Artischocken



Umberfisch, Lila Kartoffel, Ponzu- Mönchsbart und Mandeln



Glutenfrei

TAILOR MADE

SÜßE SÜNDE

-  Banane, Schokolade, Stracchino - Käse und Pekannüsse
Ricotta-Erdnuss, Kokosnuss, Limette und Mango
Himbeere, Rote Johannisbeere, Sichuanpfeffer und Rote Rübe
-  Schokolade, Tonkabohne, Zeder und Gesalzener Popcorn

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person	75,00
3 Gänge und 1 Dessert pro Person	90,00

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 6,00

 Glutenfrei