

# Menú Degustazione

*Entrée della Casa/ Gruss aus der Küche*

\*\*\*

*Salmone affumicato con tabacco Toscano, finocchietto selvatico e Balik Pearls*

*Lachs geräuchert mit toskanischem Tabak, wildem Fenchel und Lachs Kaviar (D,B,M)*

\*\*\*

*Tartare di manzo, granella di pistacchio, mandorle e tamarillo*

*Beef tatar mit Pistazienstücken, Mandel und Baumtomate (H)*

\*\*\*

*Sashimi di Tonno scottato a vivo su lastra di sale dolce di Cervia alle erbe aromatiche*

*Sashimi vom Thunfisch leicht angeflammt, mit süßem Salz und aromatischen Kräutern (D)*

\*\*\*

*Chicche di patate con crema di Scampi e uova di Aringa*

*Gnocchetti mit Garnelen-Creme und Hering Kaviar, (A,R, D)*

\*\*\*

*Black Code, l'indivia croccante, gocce di mascarpone alla liquirizia, gelatina di amarene e kiwi e "oro nero" (olio di semi di zucca di Steiermark)*

*Schwarzer Kabeljau auf Tropfen von Lakritzentpfen mit Gelée von Kiwi, Amarenakirsch und Kürbiskernöl (D,G)*

\*\*\*

*Piccola pasticceria della casa.*

*Kostproben der Patisserie. (A, C, E, G)*

*Menu proposto per tutti comensali.*

€ 60.00

*Coperto/Gedeck*

€ 3.50

*A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere*