MENÙ DEGUSTAZIONE

sette PORTATE

Menüverkostung Sieben Gänge

**Noci di Capesante scottate con burro della Normandia e sale Maldon,**

**su crema di funghi porcini e nepitella**

*Angebratene Jakobsmuscheln mit Butter aus der Normandie und Maldon-Salz*

*auf einer Creme aus Steinpilzen und Bergminze*

**Tartare di vitello da latte, pan brioche, salsa al dragoncello e polvere di mirtilli**

*Milchkalbstartar, Brioche-Brot, Estragonsauce und Heidelbeerpulver*

**Gnocchetti di ricotta e farina di castagne, dadolini di zucca gialla del Mantovano,**

**lardo di Patanegra e crumble di pane al timo**

*Gnocchetti aus Ricotta und Kastanienmehl, gewürfelter gelber Kürbis aus Mantua,*

*Patanegra-Speck und Thymian-Brotkrümel*

**Linguine di Gragnano al sugo di polpo alla Luciana, stracciatella di burrata,**

**basilico fresco e polvere di olive nere**

*Gragnano-Linguine (Pasta) mit Tintenfischsauce nach Luciana-Art, Burrata-Stracciatella,*

*frischem Basilikum und schwarzem Olivenpulver*

**Scaloppa di petto d'anatra C.B.T., salsa al mandarino tardivo di Ciaculli,**

**il suo foie gras e morbido di patate alle erbe**

*Sous-vide gegarte Entenbrust, Spätmandarinen-Sauce aus „Ciaculli“,*

*Gänseleber und weiche Kräuter-Kartoffeln*

**Astice blu, fiore di zucca ripieno delle sue chele in tempura, su lingotto di melanzane e peperoni gialli**

*Blauer Hummer und mit seinem Scherenfleisch gefüllte Kürbisblüte in Tempura,*

*auf Auberginen- und gelben Paprikastückchen*

**Mousse di castagne, meringa all'italiana, marron glacé, salsa di kaki e frutti di bosco**

*Kastanienmousse, italienische Meringue, Marron Glacé, Kaki- und Waldbeeren-Sauce*

€ 90,00 per persona senza bevande

*pro Person ohne Getränke*

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 per persona (Min. 2 pers.)

*mit 5 Gläsern Wein € 45,00 pro Person (Min. 2 Pers.)*

(per tutto il tavolo – für den ganzen Tisch)

Menu Degustazione   
à la moda dello Chef

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande (Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino € 35,00 (Min. 2 pers.)

(per tutto il tavolo)

Degustationsmenü

Vier Gänge

Vier Gänge

€ 65,00 pro Person ohne Getränke (Min. 2 Pers)

Weinempfehlung mit 4 Gläsern Wein € 35,00 (Min. 2 Pers)

(für den ganzen Tisch)

antipasti

Vorspeisen

**Carpaccio di ricciola marinato, gel di zucca gialla, terra di cioccolato fondente,**

**finocchietto e olio aromatizzato ai limoni di Cannero**

*Mariniertes Bernsteinmakrele-Carpaccio, Gelbkürbisgel, dunkle Schokolade,*

*Fenchelsamen und mit Zitronen aus Cannero aromatisiertes Öl*

€ 28,00

**Noci di Capesante scottate con burro della Normandia e sale Maldon,**

**su crema di funghi porcini e nepitella**

*Angebratene Jakobsmuscheln mit Butter aus der Normandie und Maldon-Salz*

*auf einer Creme aus Steinpilzen und Bergminze*

€ 27,00

**Tartare di vitello da latte, pan brioche,**

**salsa al dragoncello e polvere di mirtilli**

*Milchkalbstartar, Brioche-Brot,*

*Estragonsauce und Heidelbeerpulver*

€ 30,00

**Uovo di gallina di montagna C.B.T. a 65°C, cipollotto croccante, conserva di San Marzano,**

**salsiccia di maialino nero e Parmigiano 48 mesi**

*Sous-vide bei 65°C gegartes Berghühnerei, knusprige Frühlingszwiebeln, geschälte San Marzano-Tomaten,*

*Wurst vom schwarzen Ferkel und 48 Monate gereifter Parmigiano Reggiano*

€ 26,00

**\*Composizione di verdure in tempura e miele di castagno**

*\*Gemüsekomposition in Tempura und Kastanienhonig*

€ 23,00

**\*Vegano** – Veganliebhaber

A seconda dell’offerta di mercato,   
il pesce e le verdure possono essere surgelati

*Je nach Marktlage können Fisch   
und Gemüse tiefgefroren sein*

primi

Unsere warmen Gänge

**Ravioli di pasta ai 40 tuorli ripieni di zucchine alla Nerano, gamberi rossi di Porto Santo Spirito**

**e caviale al tartufo nero**

*Ravioli aus 40 Eigelben, gefüllt mit Zucchini nach Nerano-Art, roten Garnelen aus Porto Santo Spirito*

*und schwarzem Trüffelkaviar*

€ 30,00

**Gnocchetti di ricotta e farina di castagne, dadolini di zucca gialla del Mantovano,**

**lardo di Patanegra e crumble di pane al timo**

*Gnocchetti aus Ricotta und Kastanienmehl, gewürfelter gelber Kürbis aus Mantua,*

*Patanegra-Speck und Thymian- Brotkrümel*

€ 28,00

**Risotto vialone nano alla "milanese",**

**costine di maialino iberico C.B.T. al ragù "partenopeo" e basilico**

*Risotto „alla Milanese“,*

*sous-vide gegarte Iberische Schweinerippchen mit „neapolitanischem“ Ragout und Basilikum*

€ 27,00

**Linguine di Gragnano al sugo di polpo alla Luciana, stracciatella di burrata,**

**basilico fresco e polvere di olive nere**

*Gragnano-Linguine (Pasta) mit Tintenfischsauce nach Luciana-Art, Burrata-Stracciatella,*

*frischem Basilikum und schwarzem Olivenpulver*

€ 30,00

**\*Mezzo Pacchero al sugo di pomodoro datterino, crema di basilico e riso soffiato**

*\*Mezzo Pacchero (Pasta) mit Datterino-Tomatensauce, Basilikumcreme und Puffreis*

€ 24,00

**Insalata piccola**

*Kleiner Salatteller*

€ 10,00

**Insalata grande**

*Grosser Salatteller*

€ 12,00

**\*Vegano** – Veganliebhaber

**Coperto**/Gedeck € 4,00

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare   
l’apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio**

*Informationen den Zutaten und Allergenen können Sie aus den entsprechenden Unterlagen entnehmen,*

*die Ihnen das Personal zur Verfügung stellt*

Secondi piatti di pesce e di carne

Fisch- und Fleischhauptgerichte

**Scaloppa di petto d'anatra C.B.T., salsa al mandarino tardivo di Ciaculli,**

**il suo foie gras e morbido di patate alle erbe**

*Sous-vide gegarte Entenbrust, Spätmandarinen-Sauce aus „Ciaculli“,*

*Gänseleber und weiche Kräuter-Kartoffeln*

€ 32,00

**Chateaubriand per due persone con patate al rosmarino (per 2 pers.)**

*Chateaubriand für zwei Personen mit Rosmarinkartoffeln (für 2 Pers.)*

€ 45,00 p.p.

**Astice blu, fiore di zucca ripieno delle sue chele in tempura, su lingotto di melanzane e peperoni gialli**

*Blauer Hummer und mit seinem Scherenfleisch gefüllte Kürbisblüte in Tempura,*

*auf Auberginen- und gelben Paprikastückchen*

€ 50,00

**Triglia di scoglio come un sandwich, crema di broccoli e friggitelli**

*Rotbarbe als Sandwich, Brokkoli- und Paprika-„Friggitelli“-Creme*

€ 34,00

**\*Fagottino di pasta fillo, ripieno di porri, cavolo viola e salsa teriyaki**

*\*Filoteigtasche, gefüllt mit Lauch, Rotkohl und Teriyaki-Sauce*

€ 26,00

E per i piccoli ospiti...

*Für unsere kleinen Gäste ...*

**Pasta al pomodoro**

*Nudeln mit Tomatensoße*

€ 12,00

**Pasta in bianco**

*Nudeln mit Butter oder Öl*

€ 10,00

**Milanese con patatine fritte**

*Wienerschnitzel mit Pommes Frites*

€ 16,00

**\*Vegano** – Veganliebhaber

**Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorni di stagione**

*Alle unsere Hauptgerichte werden mit saisonalen Beilagen serviert*

**Pesce fresco, carne e verdure da noi somministrate,   
seguono il ciclo di abbattimento Reg. 853/2004/CE \* prodotti surgelati**

*Frischer Fisch, Fleisch und Gemüse, die von uns geliefert werden, folgen*

*dem Tötungszyklus Verordnung 853/2004 EG \*Gefrorene Produkte*