

Degustationsmenü Spring / Summer `22

Amuse Bouche

GRUSS AUS DER KÜCHE

The Colors

KROSS GEBRATENER OKTOPUS / VIERERLEI MAYONNAISE / POLENTA CHIPS ^F

CRISPY GRILLED OCTOPUS / FOUR MAYONNAISE / POLENTA CHIPS

Tuna Spaghetti

SPAGHETTO AUS SASHIMI THUNFISCHFILET TARTAR / LIME / BAGNA CAUDA / PISTAZIEN CRUMBLE ^{E,I,K}

SASHIMI TUNA TARTAR SPAGHETTI / LIME / BAGNA CAUDA

Bottoni

HANDGEMACHTE RAVIOLI / GRÜNER SPARGEL – VENUSMUSCHELN – BOTTARGA FÜLLUNG / SEEIGEL / MEERESSAUCE ^{A,E,F}

HAND MADE PASTA / GREEN ASPARAGUS – CLAMS – BOTTARGA / SEA URCHIN – SEA SAUCE

Risotto alla Parmigiana

CARNAROLI RISOTTO / DREIERLEI CRÉME AUS AUBERGINE, PARMESAN, TOMATEN ^I

CARNAROLI RISOTTO / TRIPLE CREAM WITH AUBERGINE, PARMESAN, TOMATO

Tuna Contrasts

KNUSPER – SASHIMI THUNFISCHFILET / WASABI – KARTOFFEL CRÉME / HONIGREDUKTION ^{E,J}

CRISPY SASHIMI TUNA HOT & COLD / WASABI – POTATO CREAM / REDUCTION OF HONEY

Maialuno sardo „Contemporaneo“

SOUS VIDE MILCHFERKEL / APRIKOSE / KARTOFFEL – WILDKRÄUTER – QUENELLE

CRISPY SARDINIAN MILK PIGLET / APRICOT / POTATO – WILD ERBS – QUENELLE

Peach Perfect

WEISSER PFIRSICH / BLUTPFIRSICH / APRIKOSE / KNUSPERBODEN ^{I,M,D,K}

WHITE PEACH / APRICOT / CRISPY SOIL

Trüffel Pralinen

3-Gänge 65 € (ohne Dessert 55€) / 4 - Gänge 80 € / Komplette 7- Gang Degustation 120 €

Weinreise

Weißwein

Art De Vivre Clairette . Weingut Gerard Bertrand, Südfrankreich

ELEGANTES STROHGELB, DUFTIGE AROMEN VON ÄPFELN, BIRNEN, WEISSEN BLÜTEN. AM GAUMEN FRISCH UND ELEGANT, FEINES SPIEL VON SÄURE, DELIKATER SÜSSE, HAUCHZARTER BITTERNOTE IM FINALE

0,1 l 5,50 € 0,2 l 10 € 0,75 l 30 €

Weißwein

Grillo Altavilla Della Corte DOC. Weingut Finito, Sizilien

92 PUNKTE JAMES SUCKLING, AROMA NACH MANDELN, MELONE, ZITRUSFRÜCHTEN, SALBEI, LAVENDEL. GUTE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND SÄURE

0,1 l 4,90 € 0,2 l 9 € 0,75 l 28 €

Weißwein

Costamolino DOC. Vermentino di Sardegna. Weingut Argiolas (CA), Sardinien

1 GLAS GAMBERO ROSSO, 91 PUNKTE JAMES SUCKLING, 87 PUNKTE WINE ADVOCAT ROBERT PARKER, 89 PUNKTE WINE ENTHUSIAST, REICHES BLUMENBUKETT, MINERALISCH, TYPISCHER MANDELTON

0,1 l 4,70 € 0,2 l 7,50 € 0,75 l 25,50 €

Roséwein

Opéra Roses DOC. Chiarotto DOC. Weingut Opera, Gardasee, Lombardei

30% MARZEMINO, 30% GROPELLO, 20% SANGIOVESE, 20% BARBERA. IN DER NASE DOMINIEREN EINDRÜCKE VON HIMBEERE, GRANATAPFEL UND ERDBEERE.

AM GAUMEN FANTASTISCHES GLEICHGEWICHT VON SÄURE UND DELIKATER FRUCHT

0,1 l 4,70 € 0,2 l 7,50 € 0,75 l 25,50 €

Weißwein

Lugana Prestige DOP. Weingut Ca Maiol, Lombardei

100% TREBBIANO DI LUGANA, 90 PUNKTE WINE ENTHUSIAST, 2 GLÄSER GAMBERO ROSSO, 92 PUNKTE FALSTAFF

ZITRUSFRUCHT, WILDKRÄUTER UND AROMEN NACH HELLEM STEINOBST, FRISCHE SÄURE, GRÜNER APFEL, ZITRONENTHYMIAN. EINE SPUR WEISSEN PFEFFERS MARKIERT DEN ABGANG

0,1 l 6 € 0,2 l 12 € 0,75 l 37 €

Rotwein

Monica Di Sardegna DOC. Weingut Santa Maria La Palma, Alghero, Sardinien

100% MONICA DI SARDEGNA, RUBINROT, INTENSIV, BOUQUET NACH ROTEN BEEREN. AM GAUMEN ANGENEHME SÄURE, WEICH, NICHT ZU SCHWER. WUNDERBAR ZU WEISSEM FLEISCH

0,1 l 4,70 € 0,2 l 7,50 € 0,75 l 25,50 €