



Vorspeise

*Scampo, Artischocke nach Giudia-Art,
Gänseleber-Mousse und Cynar-Sauce*

28.00

*Gran Crudo di Mare dei Castelli
Rohe Meeresfrüchte und Fisch*

80,00

*Tintenfisch-Ei, Granatapfel,
rohe und gegarte Meeresfrüchte*

24.00

*Rindercarpaccio mariniert in Kakao,
Piemontesische Haselnüsse, Kakaobohnen, Burrata und Seeigel-Eis*

24.00

*Topinamburkuchen, leichter Birnensenf
und Cranberry-Sauce*

20.00

*Rosa Austern
Jeweils 9,00*

