

IL MENU' DELLO CHEF

CHEF FUSION MENU'

CANNELLONI ALLA BARBABIETOLA – RICOTTA – SEMI DI GIRASOLE - ESTRAGON

Beetroot-cannelleoni - ricotta - sunflower seeds - estragon

Rote Beete-Cannelloni - Ricotta - Sonnenblumenkerne - Estragon

11,90€

COSTOLETTE DI MANZO – SEDANO RAPA – QUINOA - CIPOLLA

Beef Ribs - celeriac – quinoa - onion

Rinderrippen - Knollensellerie – Quinoa - Zwiebel

12,90€

MOSCARDINI – AVOCADO – AJI AMARILLO – PATATE – OLIVE

Moscardini - Avocado - Aji Amarillo - Kartoffeln – Oliven

moscardini - avocado - Aji Amarillo - potatoes - olives

13.90€

MAZZANCOLLA – ZUCCA – FAVE - MAIS

Shrimp - pumpkin - broad beans - corn

Langostino-Garnelen - Kürbis - Saubohnen – Mais

16.90€

STINCO DI MAIALE – VERBENA – MAIS BIANCO - POMODORO

Pork shank - verbena - white corn - tomato

Spanferkelhaxe - Verbene - weißer Mais - Tomate

15.90€

CODA DI ROSPO – CAVOLFIORI – ACCIUGHE – AGLIO – SALSIA “XO”

Monkfish - cauliflower - anchovies - garlic - "XO" sauce

Seeteufel - Blumenkohl - Sardellen - Knoblauch - "XO" Sauce

17.90€

CIOCCOLATO BIANCO – FRUTTO DELLA PASSIONE – FRAGOLE – MENTA

White chocolate - passion fruit - strawberries - mint

Weißer Schokolade – Passion Fruit - Erdbeeren – Minze

8.90€