

## HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör)   Blini   Sauerrahm	€ 36,00
30 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör)   Blini   Sauerrahm	€ 105,00

### Antipasti

Petto di vitello marinato   lenticchie   bietola   aceto balsamico   cipolline novelle <i>Marinierte Kalbsbrust   Linsen   Mangold   Balsamico Essig   junge Zwiebeln</i>	€ 27,50
Gamberi imperiali   finocchio   mango   yogurt   aneto <i>Kaisergarnelen   Fenchel   Mango   Joghurt   Dill</i>	€ 29,50
Crème brûlée di zucca   asparagi bianchi e verdi   parmigiano   tartufo nero <i>Kürbis-Crème Brûlée   weißer und grüner Spargel   Parmesan   schwarzer Trüffel</i>	€ 27,50

### Zuppa

Zuppa asparagi   salmone affumicato   crème fraîche   bottarga <i>Spargelsuppe   geräucherter Lachs   Crème Fraîche   Bottarga</i>	€ 27,50
---	---------

### Primi Piatti

Tortelli piselli   calamari   pomodoro   menta (leggermente piccante) <i>Erbsen-Tortelli   Tintenfische   Tomate   Minze (leicht pikant)</i>	€ 27,50
Fettuccine   ragù di ossobuco   zafferano   limone   salvia <i>Fettuccine   Ossobuco-Ragout   Safran   Zitrone   Salbei</i>	€ 27,50
Risotto   asparagi bianchi e verdi   parmigiano   tartufo nero <i>Risotto   weißer und grüner Spargel   Parmesan   schwarzer Trüffel</i>	ab 2 Pers. á € 28,50



## Pesci

Filetto di rombo   patate   erbe di campo   basilico   pinoli <i>Steinbuttfilet   Kartoffeln   Wildkräuter   Basilikum   Pinienkerne</i>	€ 45,50
Filetto di merluzzo   capesante   asparagi bianchi e verdi   salsa all'aglio orsino <i>Kabeljaufilet   Jakobsmuscheln   weißer und grüner Spargel   Bärlach-Sauce</i>	€ 44,50

## Carni

Galletto croccante   carciofi   peperoni   taccole <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken   Artischocken   Paprika   Zuckerschoten</i>	€ 43,50
Filetto di vitello al forno   porri   spinaci   tartufo nero <i>Gebratenes Kalbsfilet   Lauch   Spinat   schwarzer Trüffel</i>	€ 45,50

## Dolci

Cioccolato   caramello   mascarpone   liquirizia <i>Schokolade   Karamell   Mascarpone   Lakritz</i>	€ 16,00
Bonnet astigiano   fragole   rabarbaro   mandorle <i>Bonnet astigiano   Erdbeeren   Rhabarber   Mandeln</i>	€ 16,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 16,00
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	€ 9,00



## **Lassen Sie sich von uns überraschen !**

*Unser Küchenchef stellt für Sie  
ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 89,50 €  
- mit Weinbegleitung 130,00 € -*

*(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)*

\* \* \*

*Von **Mittwoch bis Freitag** bieten wir Ihnen  
unser Mittagsmenü (2-Gänge)*

*zum Preis von 39,50 € an.*

### **Hinweise für Allergiker:**

*Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.*

*Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

