HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g Black Caviar Imperial (sibirischer Stör) | Blini | Sauerrahm	€ 36,00
30 g Black Caviar Imperial (sibirischer Stör) | Blini | Sauerrahm	€ 105,00

Antipasti

Tonno scottato | fagioli cannellini | puntarelle | pomodori | capperi | menta *Gebratener Thunfisch* | *Cannellini-Bohnen* | *Puntarelle* | *Tomaten* | *Kapern* | *Minze*	€ 29,50
Bigné al forno | parmigiano | carciofi | cipollotti | tartufo nero *Bigné* | *Parmesan* | *Artischocken* | *Frühlingszwiebeln* | *schwarzer Trüffel*	€ 28,50
Bollito di manzo | consommé | tartare verdure | salsa verde | mostarda *Tafelspitz* | *Consommé* | *Gemüsetatar* | *Salsa Verde* | *Senf*	€ 27,50

Zuppa

Zuppa cavolfiori | caramello salato | quinoa | salmone marinato *Blumenkohl-Suppe* | *gesalzener Karamell* | *Quinoa* | *marinierter Lachs*	€ 27,50

Primi Piatti

Tortelli manzo | carciofi | funghi | propria salsa *Rinder-Tortelli* | *Artischocken* | *Pilze* | *eigene Sauce*	€ 28,50
Ditalini | ragù polipo | olive | timo (leggermente piccante) *Ditalini* | *Oktopus-Ragout* | *Oliven* | *Thymian (leicht pikant)*	€ 29,50
Risotto | zucca | radicchio trevisano | caprino | pinoli | amaretti *Risotto* | *Kürbis* | *Radicchio aus Treviso* | *Ziegenkäse* | *Pinienkerne* | *Amaretti*	ab 2 Pers. á € 28,50

Pesci

Filetto di branzino al vapore | spinaci | frutti di mare | peperoncino *Seewolffilet im Dampf gegart* | *Spinat* | *Meeresfrüchte* | *Chili*	€ 49,50
Filetto di rombo | rape rosse | pak choi | salsa bernese *Steinbuttfilet* | *rote Beete* | *Pak Choi* | *Sauce Beárnaise*	€ 49,50

Carni

Filetto di vitello al forno | purea di patate | parmigiano | tartufo nero *Kalbsfilet im Ofen gebraten* | *Kartoffelpüree* | *Parmesan* | *schwarzer Trüffel*	€ 49,50
Crêpinette di quaglia | carciofi | porri | zucca | propria salsa *Wachtel-Crêpinette* | *Artischocken* | *Lauch* | *Kürbis* | *eigene Sauce*	€ 47,50

Dolci

Millefoglie | cioccolato | castagne | caramello | arancio *Millefeuille* | *Schokolade* | *Maroni* | *Karamell* | *Orange*	€ 16,50
Bombolone | crema vaniglia | grano saraceno | gelato cassata *Krapfen* | *Vanillecreme* | *Buchweizen* | *Cassata Eis*	€ 16,50
Variazione di sorbetti *Sorbetvariation*	€ 16,50
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	€ 9,00

Lassen Sie sich von uns überraschen

Unser Küchenchef Domenico Castiglia 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.