

VORSPEISEN

CULATELLO DI ZIBELLO 24 MONATE GEREIFT serviert mit Burrata DOP aus Apulien und karamellisierten Feigen	31 €
BLACK ANGUS RINDERFILET TATAR mit Rosinen, Pinienkernen, Pecorinokäse, Tomaten-Emulsion und Lardo di Colonnata	32 €
WOLFSBARSCH-CEVICHE mit Kiwi, Granatapfel, Zwiebeln, Ingwer und Grapefruit-Vinaigrette	32 €

ERSTE GÄNGE

SPAGHETTI "FIELD" mit Saiblinstatar, Latschenkiefer und Saiblingskaviar	39 €
CONCHIGLIONI cremige Muschelnudeln serviert mit einer Fonduta aus gereiftem Parmigiano Reggiano und schwarzen Trüffeln	38 €
CARNAROLO RISOTTO Riserva Carnaroli Reis mit Pistazien-pesto und Gambero Rosso aus Mazara	38 €

HAUPTGANG

SCHWARZFEDERHUHNBRUST mit Topinambur, gefüllter Morchel und Geflügeljus	46 €
KNUSPRIGER OKTOPUS mit Ofenkartoffeln, schwarze Aioli und Basilikumpesto	47 €
RINDERBACKE mit Selleriepüree, Saisonpilzen, Portogel, eingelegten Zwiebeln und Kartoffel-Airbags	48 €

DANACH

SESAM PANNACOTTA mit Vanille und Birnen	21 €
KÄSEAUSSWAHL 4 Sorten Käse mit Feigenchutney und Trauben	21 €

Bei Reservierungen ab 5 Personen servieren wir ausschließlich einheitliche Speisenfolge!