



Degustationsmenü 6 Gänge

Krake, foie gras, Stängelkohl-Creme
und Orangen-Senf

Tartare von der biologischen Ballardini Zucht (150 g)
mit verbrannter Schalotten-Mayonese, Creme vom
geräuchertem Apfel, geröstete Pinienkerne,
Bierschaum und Puntarella-Chicorée

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote
dazu Rote Garnele, Quarkcreme und Lakritze

Interpretation des Bacclà alla Vicentina:
Kabeljau im Öl gekocht mit Schaum aus verbrannter Milch,
Knoblauch und weißer Polenta, Parmesan chips

Brust von der Taube und dessen Leberpaté
mit Chips aus geräuchertem Mais, Petersilienwurzel-Creme,
Granatapfel und Chicoree

Süße Träume...
Kürbis, Ingwer, Mandarinenzesten...

68,00 €