

Appetizers

Rindertatar Rosmarin-Focaccia Buttermilch	
Tartare di manzo Focaccia al rosmarino I Latticello	22€
Beef Tartare Rosemary Focaccia Buttermilk	
Gegrillter Oktopus Kartoffel-Yuzu-Mayonnaise Getrocknete Thunfischflocken Sojasauce	
Polpo alla brace I Maionese di patate e yuzu Scaglie di tonno essiccato I Salsa di soja	18€
Grilled Octopus Potato and Yuzu Mayonnaise Dried Tuna Flakes Soy Sauce	
Waldorf-Salat: Kopfsalat Marinierter Sellerie Apfel Walnüsse Rosinen Joghurt-Zitronen-Dressing	
Insalatona Waldorf: Lattuga I Sedano marinato I Mela I Noci Uvetta I Salsa Yogurt I Limone	10€
Waldorf Salad: Lettuce Marinated Celery Apple Walnuts Raisins Yogurt and Lemon Dressing	
Gazpacho von der Holunderblüte Minze Fenchel I Limette	
Gazpacho di Fiori di Sambuco I Menta Finocchio I Lime	8€
Gazpacho from Elderflower Mint Fennel I Lime	

Starter

Hausgemachte Tagliolini I Wildragout		Kartoffelgnocchi I Erbsen Genovese I Mandelsauce Röstzwiebeln I Tomatenpulver	
Tagliolini fatti in casa I Ragù di selvaggina	20€	Gnocchi di patate I Genovese di piselli Salsa alle mandorle I Cipolla fritta Polvere di pomodoro	16€
Homemade Tagliolini I Wild Game Ragù		Potato Gnocchi I Peas Genovese I Almondsauce Fried Onions I Tomato Powder	
Acquerello-Risotto mit geräuchertem Caciocavallo Bottarga Rote Garnele		Garganelli I Cacio e Pepe I Schwarzer Trüffel Aromatisierte Brotstreusel	
Risotto Acquarello al caciocavallo affumicato Bottarga I Gambero rosso	24€	Garganelli I Cacio e Pepe I Tartuffo nero Crumble di pane aromatizzato	22€
Acquerello Risotto with Smoked Caciocavallo Bottarga Red Prawn		Garganelli I Cacio e Pepe I Black Truffle Infused Bread Crumble	

Main course

Tagliata vom Black Angus Rucola Parmesan Balsamico Rustikale Kartoffeln		Sous-vide-gegarte Backe vom iberischen Schwein Kartoffel-Paprika-Püree Sommergemüse	
Tagliata di Black Angus Rucola I Grana I Balsamico I Patate rustiche	30€	Guancia di maialino iberico CBT Purea di patate e paprika I Verdure estive	23€
Black Angus Tagliata Arugula Grana Padano Balsamic Rustic Potatoes		Sous-vide Iberico Pork Cheek Potato and Paprika Purée Summer Vegetables	
Thunfischfilet bei niederer Temperatur gegart Petersielen-Kartoffelschaum Variation vom grünen Sellerie I Sesamsauce		Kichererbsen Hummus Eingelegte Gemüsevariation I Carasau Brot	
Filetto di tonno cotto a bassa temperatura Spuma di patate al prezzemolo Variazione di sedano verde I Salsa al sesamo	26€	Hummus di ceci Giardiniera di verdure I Pane Carasaou	14€
Slow cooked Tuna Fillet I Parsley-Potato foam Green Celery Variation I Sesam Sauce		Chickpea Hummus Pickled Garden Vegetables I Carasau Bread	

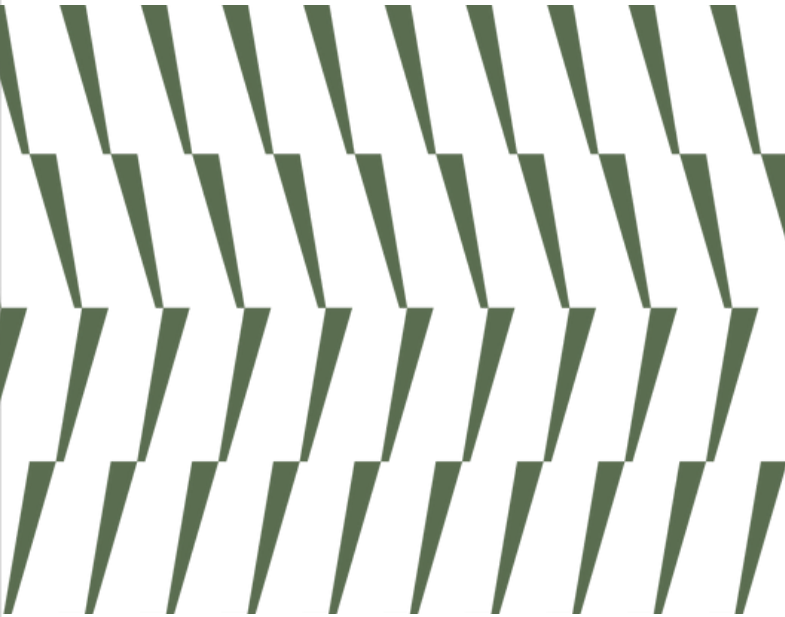
Specials

Fiorentina Dry Aged - Ofenkartoffeln Gegrilltes Gemüse (Für zwei Personen)		Mediterrane gebackene Dorade - Ofenkartoffeln Gegrilltes Gemüse (Nur auf Vorbestellung für zwei Personen)	
Fiorentina Dry Aged - Patate al forno I Verdure grigliate (Per due persone)	12€ p.100g	Orata al forno alla mediterranea - Patate al forno I Verdure grigliate (Per due persone solo su prenotazione)	78€
Dry Aged Fiorentina - Roasted Potatoes Grilled Vegetables(For two people)		Mediterranean Baked Sea Bream - Roasted Potatoes Grilled Vegetables (Available for two people by reservation only)	

Desserts

Schokoladenvariation Waldfrüchte	
Variazione di cioccolato I Frutti di bosco	12€
Chocolate Variation Berries	
Rosenwasser I Himbeere I Lychees	
Acqua di rose Lampone Litchi	12€
Rose water Raspberry Lychee	
Mango I Kokosnuss I Weiße Schokolade	
Mango Cocco Cioccolato bianco	9€
Mango Coconut White Chocolate	

Käsevariation	
Variazione di formaggi	16€
Cheese Variation	



Gedeck | Coperto | Cover charge: 2€, p.P.

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter
Per informazioni sugli allergeni, si prega di rivolgersi al cameriere
For information about allergens, please ask the service staff.