

## **Vorspeisen**

### „PRUSSIANA“

Prussiana Rinderfiel Tatar mit gebratenem Kichererbsen Panisse  
Traubeneis & schwarzen Trüffel

### „PESCE SPADA“

lauwarmes Schwertfischcarpaccio mit Tomaten - Oliven creme  
Fenchelsalat & hausgemachten Grissini

### „VARIATIONE“

Variation von der Adriatic Scampi mit grüner Erbse & Chorizo  
Topinambur & Papaya

## **Zwischengerichte**

### „CONIGLIO NIZZA ART“

Kompott von der geschmorten Kaninchenkeule mit Cantaloupe - Melone, kleinen  
Gnocchi aus der Kartoffel, Tomate & Artischocke

### „CAPESANTE“

Gegrillte Jacobsmuschel auf Roten Rüben Risotto mit Zitronenconfit, Koriander &  
Espuma

### „PANZAROTTI“

Gefüllte Teigtaschen mit Feige, Foie Gras & Cointreau, Birne & Mandel

## **Suppe**

„ASTICE“

Lobsterconsommè mit weissen Coco Bohnen, Ravioli & Estragon Povesè

## **Fisch**

„CODA DI ROSPO“

In Olivenöl gegarter Seeteufel & Felsen Pulpo auf Paprikacreme mit mediterraner Salza confierter Chicoree & lauwarmer Artischockensalat

„ROMBO“

Steinbuttfilet mit Adriatic Scampi und Bergkräutern gebraten auf Kürbisconfit, Champagner Linsen & Chorizo - Krustentierjus

## **Fleisch**

„FILET DI MANZO ROSSINI“

Rinderfiletscheiben mit gebratener Foie Gras, Trüffel & Madairajus  
Schalotten - Zwiebelcreme & Kräuterschnee

„VITELLO“

Geschmorte Kalbshaxe mit Safran Ingwer - Gremolata & Duett von Polenta  
Spitzkohl & Karotte

## Degustation Menu

### „CAPPON MAGRO“

Mediterraner Gemüse - Fischsalat mit Bohne & Artischocke, Karotte & Salza Verde

### „RAVIOLI“

Mit Treviso Radicchio gefüllte Teigtaschen in Parmegiano Sauce und altem Aceto Balsamico

### „LIQUID RUCCOLINO“

Ruccola & Limonen Sorbet, Ginger Ale & Limonenöl

### „BISON & ASTICE“

Gebrautes Bisonfilet mit Hummer auf Zitrusfruchtjus & Kartoffel - Steckerrübenragout  
karamelisierten Blumenkohl

oder

### „PESCE SAN PIETRO“

Poelierter St. Pierre unter der Parmaschinken Kruste mit gelber Paprikasauce  
Tagliolini & Melanzane auf Tomaten - Olivenragout

### „SCHATZ DES PRIAMOS“

Nyangbo Schokolade, Kompott von der Feige & Portwein, Schokoladen Eiskrem

„SPECIALITIES FOR THE MINIMUM OF TWO“

„FONDA PIRAN BRANZINO“

Branzino in der Salzkruste mit mediterranem Grillgemüse & Crema di Scampi Risotto  
Sauce aus Chilli, confierter Zitrone & Caper

„ENTRECÔTE SALERS BEAF“

Entrecôte vom Salers Rind mit Trüffel Nage auf geschmorten Sellerie & Wirsing  
Pommes Pont - Neuf

### **Dessert**

„SCHATZ DES PRIAMOS“

Nyangbo Schokolade, Kompott von der Feige & Portwein, Schokoladen Eiskrem

„MANDOLA“

Mandel mousse, Nougat Chips, Creme und Mandelmilch Eiskrem

„STRISCIATA DI BRESCA“

Pfirsich ragout und espuma, Mascarpone sabayone mit Minz Granite