

## Menù cucina casalinga

### **Carne cruda**

Piemonteser Kalbstatar | Eigelbcreme  
gebackene Kapern | Kräutersalat | Parmesan  
*Veal tartar piedmont style | egg yolk cream  
capers | herbs | Parmigiano Reggiano*

\*\*\*

### **Cacciucco alla livornese**

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets  
Krustentiere | Tintenfische  
*Fish soup livorno style | tomato | fish fillets  
shellfish | squid*

\*\*\*

### **Brasato di manzo con bietola e sedano**

60 Stunden sanft gegarter Rinderschaukelbug  
Mangold | Staudensellerie  
Trauben | Gnocchi  
*60 hours braised shoulder of beef | mangold  
celery | grapes | gnocchi*

\*\*\*

### **Crème brûlée con torrone**

Crème brûlée | Torrone  
*Crème brûlée | torrone*

### **Vier-Gänge-Menü**

4 course menu  
mit Weinbegleitung  
*with wine pairing*

**65 €**

**99 €**

## Menù cucina creativa

### **Capesante arrosto**

Sautierte Jakobsmuscheln  
Melonen-Escabeche | Rettich | Radieschen  
Sizilianische Orangen-Zitronenvinaigrette  
Garum di Tonno  
*Seared scallops | melon escabeche | radish |  
sicilian orange lemon vinaigrette | Garum di Tonno*

\*\*\*

### **Fagotelli con broccoli**

Ravioli | Brokkoli  
gehacktes Eiweiß | Butterbrösel  
*Ravioli | broccoli | egg white | butter crumbs*

\*\*\*

### **Sella di agnello**

Lammrücken | Jus | Olivenöl  
Gremolata Joghurt  
sizilianische Paprika | handgerollter Couscous  
*Saddle of lamb | jus | olive oil | gremolata |  
yoghurt | sicilian pepper | handrolled couscous*

\*\*\*

### **Rabarbaro con gelato**

Geschmorter Rhabarber  
karamellisierte Schokoladencrème  
Rhabarbermilcheis  
*Braised rhubarb | caramelized chocolate cream  
rhubarb milk ice cream*

### **Vier-Gänge-Menü**

4 course menu  
mit Weinbegleitung  
*with wine pairing*

**86 €**

**120 €**