



Menu Degustazione

**Speck d'Anatra fatto in casa, pralina del suo fegato al torcione
ripieno di crema alle pesche e paprika, mandorle,
more e veli di daikon**

*Hausgemachter Entenspeck, Praline von der Leber mit Pfirsich-
Paprika-Creme, Mandeln Brombeeren und Daikon-Schleier*

20.-

**Linguine alle vongole, chips di cotenna, fiori di melograno e
crema di zucchine al martini**

*Linguine mit Venusmuscheln, Schweineschwartenchips,
Granatapfelblüten und Zucchini-creme mit Martini*

24.-

**Quaglia in doppia cottura, carota glassata, il suo fondo al
fondente e gelatina al porto**

*Gekochte Wachtel, glasierte Karotte,
Fondantboden und Portwein-Gelee*

36.-

**Mousse al cocco con sablé al cioccolato salato, gel al lime,
ananas profumata alla fava tonka e sorbetto ananas e melissa**

*Kokosnussmousse mit gesalzenem Schokoladensablé, Limettengel,
Tonkabohnen-Ananas und Ananas-Zitronenmelisse-Sorbet*

14.-

Menu Completo 69.-



Menu Degustazione

Homemade duck speck, praline of its liver with peach and paprika cream, almonds blackberries and daikon veils

Speck de canard maison, praliné de foie avec crème de pêche et paprika, amandes, mûres et voiles de daikon, mûres et voiles de daikon

20.-

Linguine with clams, pork rind chips, pomegranate flowers and cream of courgette in martini sauce

Linguine aux palourdes, chips de couenne de porc, fleurs de grenade et crème de courgette à la sauce martini

24.-

Double-cooked quail, glazed carrot, its fondant base and porto jelly

Caille doublement cuite, carotte glacée, sa base fondante et sa gelée de porto

36.-

Coconut mousse with salted chocolate sablé, lime gel, tonka bean pineapple and lemon balm sorbet

Mousse à la noix de coco avec sablé au chocolat salé, gel au citron vert, ananas à la fève tonka et sorbet à l'ananas et à la mélisse

14.-

All the Menu 69.-