

MENU DEGUSTAZIONE
di Asparagi

Baccalà e Gabilo
asparagi, panbrioche, caviale di Aringa, salsa
agrumata allo zafferano

Risotto acquerello
asparagi, carpaccio di polipo, cocco, sedano rapa,
aglio nero, limone

Filetto di rombo
ripieno di asparagi, granella di nocciole,
salsa olandese

“L'albero incantato”
Cremoso di asparagi marinati al lampone, cioccolato
Ruby, zucchero filato, sorbetto ai frutti di bosco

Il menù elencato è proposto a
Euro 72,00

M E N U T A S T I N G
of Asparagus

Cod

asparagus, sweet bread, herring caviar, citrus and
saffron sauce

“Acquerello” risotto

asparagus, octopus carpaccio, coconut, root celery,
black garlic, lemon

Turbot fillet

filled with asparagus, chopped hazelnuts,
Hollandaise sauce

“The enchanted tree”

Asparagus marinated with raspberry creamy, Ruby
chocolate, cotton candy, Berry sorbet

The menu is offered at
Euro 72,00

Pane e coperto euro 5,00

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.

M E N Ü D E G U S T A T I O N
Spargel

Stockfish
Spargel, sußbrot, Heringskaviar, Zitrusfrucht- und
Safran-sauce

“Acquerello” Risotto
Spargel, Oktopus Carpaccio, Kokosnuss,
Knollensellerie, schwarze Knoblauch, Zitronen

Steinbuttfilet
gefüllt mit Spargel, Haselnussstückchen,
Sauce Hollandaise

“Zauberbaum”
Spargel mariniert mit Himbeeren Cremig, Ruby
Schokolade, Zuckerwatte, Beerensorbet

Das gelistete Menü wird
auf Euro 72,00 angeboten

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.