

# taverna KUS

## MENU DEGUSTAZIONE

### Erbette spontanee

#### **Trancio di ricciola**

ripieno di erbe spontanee,  
in foglia di banano, salsa di cocco tostato  
e cono croccante ripieno di caponata di verdure

#### **Risotto Acquerello**

gamberi, “aglio delle vigne”,  
salsa yogurt e uova di aringa

#### **Lavarello**

insalatina di patate e sedano rapa all’agro  
con spuma all’erba luigia

#### **“L’albero ghiacciato”**

biscuit al cacao e fave di tonka, ganache montata alla menta e  
vaniglia, crumble alla melissa,  
gelato al the matcha e zucchero filato alla menta

**Il menù elencato è proposto a  
Euro 75,00**

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.

**taverna**  
**KUS**

**MENU TASTING**

**Wild herbs**

**Yellowtail fillet**

stuffed with wild herbs,  
wrapped in a banana leaf, served with toasted coconut sauce  
and a crispy cone filled with vegetable caponata

**Acquerello Risotto**

with shrimp, “vineyard garlic,”  
yogurt sauce, and herring roe

**Whitefish**

potato and celeriac salad with a tangy dressing  
and lemongrass foam

**“The Frozen Tree”**

cocoa and tonka bean biscuit, whipped mint and vanilla ganache,  
lemon balm crumble,  
matcha tea ice cream, and mint cotton candy

**The menu listed is offered at €75.00**

Bread and cover charge: €5.00

Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens  
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,  
some frozen products may be used.

**taverna**  
**KUS**  
**MENÜ DEGUSTATION**

**Wildkräuter**

**Gelbschwanz-Filet**

gefüllt mit Wildkräutern,  
in Bananenblatt, mit gerösteter Kokosnusssauce  
und knusprigem Kegel, gefüllt mit Gemüsecajonata

**Risotto Acquerello**

Garnelen, „Weinbergknoblauch“,  
Joghurt-Sauce und Heringsrogen

**Lavarello**

Kartoffel-Knollensellerie-Salat mit Essig  
und Zitronenverbene-Schaum

**“Der vereiste Baum”**

Kakaobiscuit mit Tonkabohnen, aufgeschlagene Ganache mit Minze  
und Vanille, Melissen-Crumble,  
Matcha-Eis und Minz-Zuckerwatte

**Das aufgeführte Menü wird für 75,00 Euro angeboten**

Bread and cover charge: €5.00  
Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens  
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,  
some frozen products may be used.