

MENÙ

PESCE – FISCH - POISSON

Carpaccio di polpo aromatizzato all'olio d'oliva e limone
Sorbetto di barbabietola e formentino

**Carpaccio vom Oktopus aromatisiert mit Olivenöl und Zitrone
Randensorbet und Nüsslalat**

Carpaccio de poulpe aromatisé à l'huile d'olive et citron
Sorbet aux betteraves rouges et salade de mâche

(2a, 14a)

Spaghetti alle vongole profumati con scalogno e dragoncello

Spaghetti mit Venusmuscheln, parfümiert mit Schalotten und Estragon

Spaghetti aux palourdes parfumées aux échalottes et à l'estragon

(1a, 2a, 10b, 12a, 14a)

Quello che offre il mercato del pesce al burro ed erbetta
servito con coda di gamberone grigliata

Timballo di riso Basmati e selezione di verdure

Frischer Fisch vom Markt an Butter und Kräutern

Serviert mit einer gegrillten Garnele

Basmati-Reisköpfchen und Gemüsebouquet

Poisson frais du marché au beurre et aux herbes
servi avec une crevette géante grillée

Timbale de riz Basmati et garniture de légumes

(1a, 2a, 4a, 7a, 14a, 2b)

Panna cotta con frutti di bosco al Merlot

Panna Cotta mit Waldbeeren an Merlot

Panna cotta avec baies de bois au Merlot

(7a, 12a)