

Menu degustazione

Degustazione delle nostre specialità di pesce

Maccarello azzurro, marinato allo zenzero, tarallo sbriciolato con finocchietto e salsa aioli

Blaue Makrele, mariniert in Ingwer, zerbröckelter Tarallo mit Fenchel und Aioli-Sauce

1A-3A-4A-7A; IT

Ceviche di Corba Rossa del Gargano con lampone coriandolo, cipolla rossa di Tropea e lime

Ceviche von Corba Rossa del Gargano mit Koriander-Himbeere, roten Zwiebeln aus Tropea und Limette

4A; IT

Oona Caviar Swiss, crema di patate al limone e lemon grass, granita di asparagi di mare crème fraîche e fiordaliso

Oona Caviar Swiss, Kartoffel-Creme mit Zitronengras, Crème fraîche vom Meeresspargel und Kornblumen-Granita

4A-5A-7A-9A; CH

Passatelli romagnoli mantecati con fondo di vongole veraci, cozze, gamberi rossi di Mazara del Vallo, peperoncino fresco e cerfoglio

Passatelli romagnoli mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, roten Garnelen aus Mazara del Vallo, frischer Chilischote und Kerbel

1A-2A-3A-4A; IT

Frittura di calamaretti spillo e salicornia, alga nori, panelle di ceci palermitane fatte in casa e agrodolce al pomodoro di Pachino

Gebratener Baby-Tintenfisch und Salicornia, Nori-Algen, hausgemachte Palermo-Kichererbsen-Panelle und süß-saure Pachino-Tomatensauce.

4A-5A-6A-7A; IT

Crema catalana alla citronella, C.B.T. di albicocche sciroppate al timo e meringa all'italiana

Katalanische Creme mit Zitronengras, bei niedriger Temperatur gekochte Aprikosen mit Sirup und Thymian, Baiser nach italienischer Manier

3A-7A;

6 portate/ 6 Kurse

(minimo per due persone/ minimum zwei Personen)

160 fr. p.p.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.