

## 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*

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*

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*

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*

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.*

Delizia al limone, panna morbida, coulis di lamponi;

*Lemon delight, soft cream, raspberry coulis*

### **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.*