

## Vorspeisen

### **Knusprige Garnelen und Zucchini Blüten 16 euro**

*mit Sweet-Chilli-Sauce und Fettarmem Joghurt*

1-2-3-7-15

### **Gegrillter Oktopus 18 euro**

*mit Getrocknetem Saubohnenpüree, Gebratenen Friggiteli und Katalanischem Salat*

4-12-15

### **Ombrina Tatar 18 euro**

*mit Grünem Apfel, Gurkenwasser, Ingwer und Schwarzem Gomasio*

4

### **Rustikales Mariniertes Lachsfilet 17 euro**

*mit Hausgemachter Mayonnaise, Kapern, Gewürzgurken und Tomatenconccassé*

1-3-4-5-7-8-10-15

### **Piemontesisches Rindfleisch Tatar 18 euro**

*mit Kichererbsen-Hummus, Popcorn und Hausgemachter Giardiniera*

9-11

### **Karotten-Kichererbsen-Flan 6 euro**

*mit Roter Bete, Minze und Ingwer, Miso-Sauce und Tofu-Crumble*

6

### **“Gin Fizz” Austern 18 euro**

*Austern mit Gin-Fizz-Shot und Maraschino-Kirsche*

### **Zucchinibehälter 16 euro**

*Gefüllt mit Kartoffeln, Schalotten und Schweinebacke, auf Tomatenfondant*

3-7

## Hauptgerichte

### **Traditionelle Passatelli mit Frühlingsaromen 16 euro**

*mit Spargel, Zuckererbsen, Erbsen, Blumenkohlcreme und Artischocken-Chips*

1-3-7

### **Risotto mit Mantisgarneln aus Der Adria 20 euro**

*mit Roter Mantisgarnelensauce, Rohem Fleisch, Brennessel-Coulis und Lumpfischrogen*

1-2-4

### **Traditionelle Tortellini aus Emilien 18 euro**

*mit Parmigiano Reggiano Fondue und Muskatnussraspel*

1,3,7

### **Brot- und Petersilien-Gnocchetti 18 euro**

*mit Herz Von Venusmuscheln und Lupine, Kichererbsen und Zitronenduft*

1-3-4-13

### **Tuna Tataki in Panko-Kruste 22 euro**

*auf Gazpacho und Knusprig Eingelegtem Fenchel*

1-3-4-9

### **Gegrilltes Gelbmaulbarsch-Filet 26 euro**

*mit Gegrillten Zucchini, Mariniert mit Poleiminze, und Getrockneten San-Marzano-Tomaten*

4-15

### **Gegrilltes Rindfilet 28 euro**

*mit Kartoffel-Pavé und Kardoncelli-Pilzen*

7-15

### **Sommer-Parmigiana 16 euro**

*mit Mozzarella-Bissen und Datterini-Tomaten*

7