

Das Menü "La Carte"

VORSPEISEN

Rindertatar* mit Parmesanspänen und Sprossen, serviert mit grüner Pfeffersoße ⁶⁻⁷	€ 20,00
Gegrillter Tintenfisch* auf Tomaten-Gazpacho ⁴⁻⁹	€ 20,00
Geröstetes Bruschetta mit Tomatentatar, Bio-Ei bei 62 °C gegart, Kapern und Oliven ¹⁻³	€ 18,00
Unsere Aubergine* (frittierte Aubergine, kandierte Tomate, Burrata und Basilikum) ¹⁻³⁻⁷	€ 19,00
Roh marinierte sizilianische Garnelen* mit Pfirsich, Mandeln und Ingwer ²⁻⁸	€ 23,00
Gelbschwanz-Tatar* in Zitrus-Ceviche mit <i>Leche de Tigre</i> ⁴	€ 24,00
Meeresfrüchtesalat* mit knackigem Gemüse und grüner Vinaigrette ³⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00

ERSTE GERICHTE

Vollkorn-Ravioli gefüllt mit <i>Stracciatella</i> und Pistazien, serviert mit rohen Krustentieren und Limette ¹⁻²⁻⁷⁻⁸	€ 22,00
Spaghettoni mit Hummer (mindestens für zwei Personen) ¹⁻²	€ 22,00
Spaghetti mit Venus- und Teppichmuscheln* ¹⁻¹⁴	€ 22,00
Frische Taglierini* mit Meeresfrüchten* ¹⁻²⁻¹⁴	€ 21,00
Kartoffelgnocchi* mit Rotbarbe*, Guanciale und schwarzem Trüffel* ¹⁻⁴	€ 20,00
Trofie mit Pesto* ¹	€ 18,00

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Kabeljau* bei 62 °C gegart, mit Prescinsêua käse, Pesto* und Haselnüssen ⁴⁻⁷⁻⁸	€ 21,00
Königliche gemischte Fischgrillplatte* ²⁻⁴⁻¹⁴	€ 28,00
Gebratenes* Filet vom fangfrischen Mittelmeeresfisch mit Caponata ⁴	€ 25,00
Katalanischer Hummer *(350–400 g) mit Mango, Avocado, Frühlingszwiebel und Ochsenherztomate ¹⁴	€ 38,00
Im Ofen gebackene Rotbarbe* mit Parmesanschaum und sautierten Pilzen* ⁴⁻⁷	€ 21,00
Frittierte Meeresmischung *(Tintenfisch*, grätenfreier Fisch*, Krustentiere* und Gemüsedip) ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴	€ 28,00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Geschnittenes Fassona-Rind* mit gegrilltem Gemüse	€ 23,00
Gegrillte Entenbrust*, leicht geräuchert, mit Lindenblütenhonig, Frühlingszwiebel und Kapern	€ 22,00
Rinderbäckchen* mit Pilzen und Kartoffeln	€ 22,00
Gegrilltes Kalbsfilet* mit sommerlichem Ratatouille ⁹	€ 24,00

GEMÜSE UND KÄSE

Gemischte Käsesorten mit unseren Konfitüren ¹⁻⁷ (Montebore, Toma di pecora di Entracque, Nocciolino, Toma Blues)	€ 18,00
„Morgans Gartner“ (Obst und Gemüse) mit sardelle-Croissant* ^{1- 4-7}	€ 10,00
Gedämpftes Gemüse mit extra nativem Olivenöl	€ 9,00
Gegrilltes Gemüse	€ 9,00
Gemischter Salat mit Pinzimonio und Limette	€ 9,00
Fregola-Salat mit knusprigem Gemüse ¹	€ 14,00
Büffelmozzarella und gemischte Tomaten ⁷	€ 14,00

*Das Menü ist das Ergebnis von Erfahrung und Experimenten
von Executive Chef Luca Collami und Sous Chef Anil Prasad*

(*) Produkt oder Rohmaterial, gefroren am Ursprungsort oder vor Ort gefroren (durch Schnellkühlung) unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) 852/2004

„Die Fischprodukte, die roh verzehrt werden sollen, wurden zum Zweck der hygienischen Sanierung einer Wärmebehandlung unterzogen, wobei die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III,

Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe d, eingehalten wurden.“