

ROTE BEETE	18
POLENTA-TACOS, Variationen von der roten Beete, Tamarinde-Creme GEGRILLTE ROTE BEETE, Lime, Estragon, Ziegen-Blauschimmel	
SPARGEL, GRÜNE BOHNEN, DOHLEN, PFIFFERLINGE	20
Süppchen vom fermentierten Spargel, Lime und Aal-Spießchen	
ESEL-TATAR UND ROTE GARNERLEN AUS SIZILIEN	26
Frittierte Focaccia, Reisessig-Frühlingszwiebel und Kräutermayonnaise	
MARINIERTER SAIBLING	24
Gurkensaft mit Aromen von der Minze, Amaranth und Ingwer-Fenchel	
WEICHES EI MIT PARMESAN-SCHAUM	18
Kartoffelkrümel und Grünapfel-Essig	
RISOTTO ZACCARIA	28
Spargel, Erbsen, Fois gras	
PACCHERI MIT PFIFFERLINGS-CREME	25
Petersilie, getrocknetes Pferdefleisch, Buttermilch	
SPAGHETTI MANCINI	25
Zitronengras-Frühlingszwiebel, getrocknete Fischrogen, rohe Tintenfischstreifen	
RAVIOLI MIT HASEN-FÜLLUNG	25
Sellerie, confierte Tomaten, Oliven, Pfefferminze	
CARBONARA L'OSTÍ	20
Kalbswange, Schaum vom Ei, Schwarzer Reis in Pulver	
LAMM	33
BAUCH, Pfifferlinge, Pilz-Creme KOTEL, Senf-Creme, Chicoree	
FERKEL – 72 Stunden	30
Vanille-Pastinaken, Kartoffelterrinen, Daikon-Rettich, Himbeeren-Pulver	
TAUBE	40
SCHENKEL CONFIT, Karotte und Steinpilz-Pulver BRUST UND FOIE GRAS, Marinierte Zwiebel aus Tropea, Orange	
WOLFBARSCHSTEAK	35
Kartoffelpüree, grüne Bohnen, Reduktion von der Paprikaschote, rote Beete	
FOHLEN-FLANK STEAK	30
Petersilie, Knoblauch, Ponzu und Tomaten confit Spargel gekocht und roh, Scampi-Mayonnaise	

SIEBEN

Verkostung von sieben Gängen, eine Reise, die die Essenz unserer Küche darstellt
90 € ohne Weine 135 € gepaart mit Weinen

POLENTA-TACOS

Variationen von der roten Beete, Tamarinde-Creme

MARINIERTER SAIBLING

Gurkensaft mit Aromen von der Minze, Amaranth und Ingwer-Fenchel

ESEL-TATAR UND ROTE GARNERLEN AUS SIZILIEN

Frittierte Focaccia, Reisessig-Frühlingszwiebel und Kräutermayonnaise

RAVIOLI MIT HASEN-FÜLLUNG

Sellerie, confierte Tomaten, Oliven und Pfefferminze

RISOTTO ZACCARIA

Spargel, Erbsen, Fois gras

FOHLEN-FLANK STEAK

Petersilie, Knoblauch, Ponzu und Tomaten confit
Spargel gekocht und roh, Scampi-Mayonnaise

ROSEN-KUCHEN

Haselnuss und Eis von der Büffel-Ricotta

L'OSTÍ
CORVARA

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamien oder Queensland-Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Samen von Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite (wenn in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen
14. Muscheln

Amuse bouche, Brot und Olivenöl Gretasofia "Tonda Iblea" € 3,00