



MENU EURO 95,00
+ **WINE ACCOMPANIMENT** EURO 35,00

WELCOME

KROKETTE AUS AUBERGINE / TÜRKISCHES LABNEH / BOTTARGA
CROCCHETA DI MELANZANA / LABNE / BOTTARGA

WINE ACCOMPANIMENT: CA DEL BOSCO BRUT

STARTER

CARPACCIO AUS WANGU SÜDTIROL / RÄUCHERÖL / ASIATISCHER SALAT
HOMEMADE PAN BRIOCHE

CARPACCIO DI WAGYU ALTO ADIGE / OLIO AFFUMICATO AL CARBONE
INSALATINA ASIATICA / PAN BRIOCHE FATTO IN CASA

WINE ACCOMPANIMENT: RUIT HORA BERLUCCHI

OR

TARTARE AUS ROTEN GARNELEN / DRESSING AUS JAPANISCHER SUDACHI-FRUCHT
TARTARE DI GAMBERI ROSSI / CITRONETTE AL SUDACHI

WINE ACCOMPANIMENT: BORGUM NOVUM CASTELFEDER

BAIKAL-KAVIAR / CAVIALE BAIKAL EURO 15,00

FIRST

JAPANISCHE URAMAKI ROLL MIT PLANCTON / SHITAKE PILZE
URAMAKI ROLL AL PLANCTON / FUNGHI SHITAKE

WINE ACCOMPANIMENT: BORGUM NOVUM CASTELFEDER

SECOND

IN FRISCHEN KRÄUTERN GEDÄMPFTE BERNSTEINMAKRELE / SAUCE AUS VENUSMUSCHELN
RICCIOLA AL VAPORE DI ERBE FRESCHE / SALSA ALLE VONGOLE

WINE ACCOMPANIMENT: TERRA FAGETO OFFIDA DOC

OR

KROKANter SCHWEINEBAUCH / DEMI GLACE / ANGEBRANNTER MANGO
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE / DEMI GLACE / MANGO BRUCIATO

WINE ACCOMPANIMENT: RUIT HORA BERLUCCHI

DESSERT

FRANZÖSISCHER PANETTONE-TOAST / ENGLISCHE CREAM / EIS AUS GRÜNEM TEE
PAIN PERDU DI PANETTONE, CREMA INGLESE, GELATO AL TÈ VERDE.

WINE ACCOMPANIMENT: BEN REY PASSITO DI PANTELLERIA

OR

FRUIT SALAD
MACEDONIA