

DAS DEGUSTATIONSMENÜ GILT FÜR ALLE GÄSTE ZU TISCH

DEGUSTATIONSMENÜ RIVELATION

SALMEARA'

GEFÖKELTER SAIBLING
PEARÁ - BISQUE - FENCHEL - RETTICH

DAS FRÖHLICHE SCHAF

TARTAR MIT WACHOLDER
PAN BRIOCHE - SELLERIE - BRAVA SAUCE

PERLGRAUPE

WALD & WIESE
BERG CURRY - PILZE - SCHWARZER KNOBLAUCH

GNOCCETTO

GERÄUCHERTE RICOTTA
BOTTARGA VOM TUNFISCH - KLEINE FRITTIRTE PAPRIKA
PFEFFERKRÜTER AROMATISIERTES ÖL

DAS REISENDE SCHWEIN

NACH PORCHETTA ART - TINTENFISCH AN FRAGOLINO TRAUBE
ALPEGGIO KÄSE

APPLE-NESS

KARAMELLISIERTER GRÜNER APFEL
FOIS GRAS MOUSSE - WALNÜSSE

€ 80,00
- GETRÄNKE NICHT INKL -

4 GLASS KOMBINATION ; EURO 40
6 GLASS KOMBINATION ; EURO 50

DAS DEGUSTATIONSMENÜ WIRD AB 6 PAX EMPFOHLEN

DAS DEGUSTATIONSMENÜ GILT FÜR ALLE GÄSTE ZU TISCH

DEGUSTATIONSMENÜ VISION

GREEN-TOSI

GEMÜSE IN VERSCHIEDENEN KONSISTENZEN
SELLERIE EIS - RADIESSCHEN - GERÖSTETE PISTAZIEN

NEW-CAPU'

WIRSING - TOMATEN CHUTNEY
KÄSE AUS DER MALGA

TAGLIATELLA AL VERDE

PETERSILIE - GESCHMORTER KÜRBIS
PASTINAKE - APFELSENF

CULURGIONES

IN ASCHE GESCHMORTER TOPINAMBUR
TRÜFFEL - VALPOLICELLA REDUKTION

BOHNE

IN VERSCHIEDENEN KONSISTENZEN & ARTEN
GERÄUCHERTE ZWIEBEL - SESAM EISCREME

TATIN

BIRNEN - GANACHE VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN
VERBENE

€ 70,00
- GETRÄNKE NICHT INKL -

4 GLASS KOMBINATION ; EURO 40
6 GLASS KOMBINATION ; EURO 50

DAS DEGUSTATIONSMENÜ WIRD AB 6 PAX EMPFOHLEN

THE DEGUSTATION MENU WILL BE RECOMMENDED FOR THE WHOLE TABLE

DEGUSTATIONSMENU RIVELATION

SALMEARA'

PICKLED CHARD
PEARA' - BISQUE - FENNEL - RADISH

PECORA BRIOSA

SHEEP TARTARE WITH JUNIPER
BRIOCHE BREAD - CELERY - BRAVA SAUCE

BARLEY

STASTE OF EARTH & FOREST
MOUNTAIN CURRY - MUSHROOMS - BLACK GARLIC

GNOCCHETTO

SMOKED RICOTTA
TUNA BOTTARGA - SMALL FRIGGED PEPPER
HERBS & PEPPER AROMIZED OIL

TRAVELLER PIG

PIGTAIL PORCHETTA STYLE
CALAMARI WITH FRAGOLINO GRAPES
ALPEGGIO CHEESE

APPLE-NESS

CARAMELIZED GREEN APPLE - FOIE GRAS MOUSSE - NUTS

€ 80,00

- DRINKS NOT INCLUDED -

4 GLASSES WINE PAIRING; EURO 40
6 GLASSES WINE PAIRING; EURO 50

THE DEGUSTATION MENU WILL BE RECOMMENDED UP TO 6 PERSONS

THE DEGUSTATION MENU WILL BE RECOMMENDED FOR THE WHOLE TABLE

DEGUSTATIONMENU VISION

GREEN-TOSI

VEGETABLES IN DIFFERENT CONSISTENCIES
CELERY ICE CREAM - RADISH - TOASTED PISTACHIOS

NEW-CAPU'

SAVOY CABBAGE - TOMATOE CHUTNEY
MALGA CHEESE

TAGLIATELLA AL VERDE

PARSLEY - BAKED PUMPKIN - PARSNIP - APPLE MUSTARD

CULURGIONES

BBQ JERUSALEM ARTICHOKE
TRUFFLE - VALPOLICELLA SAUCE

BEAN

DIFFERENT VARIETIES & CONSISTENCIES
SMOKED ONION - SESAME ICE CREAM

TATIN

PEARS - EXOTIC FRUITS GANACHE - VERBENA

€ 70,00

- DRINKS NOT INCLUDED -

4 GLASSES WINE PAIRING; EURO 40
6 GLASSES WINE PAIRING; EURO 50

THE DEGUSTATION MENU WILL BE RECOMMENDED UP TO 6 PERSONS