

VORSPEISEN

Rinderzunge, Scampi aus Viareggio, Zitrusfrüchte, Petersilie und Stangensellerie ^{e 2,7,9}	34,00
Saibling aus dem Casentino, Liebstöckel, Dill und Wildlachsrogen ^{4,7,9}	29,00
Scapece-Zucchini, dunkler Pecorino-Käse, Mandeln und Tomatenwasser ^{7,8,9}	24,00
Glaciertes Kalbsherzbries, Rhabarber und Lakritz ^{1,7,9}	29,00

ERSTER GANG

Biologisch angebauter Carnaroli-Reis <i>Tenuta San Carlo</i> , weiße Mittelmeergarnelen und schwarzer Trüffel <i>Az. DiVino Tartufo</i> vom Mugello ^{2,4,7,9}	44,00
Hausgemachte Eier-Tagliatelle, Lamm aus dem Ofen, Kakaobohnen, Lorbeer und Zitrusfrüchte ^{1,3,6,7,8,9}	34,00
Tortellini aus Bergkartoffeln und Porree, geräucherter Aal, Mittelmeerfischsuppe und frische Kräuter aus unserem Garten ^{1,3,4,6,7,9}	34,00
Doppelter Raviolo mit geräucherten Bio-Brokkoliröschen und Büffelmilch-Mozzarella Campana, knackig gegartes Gemüse der Saison und sein Fond ^{1,3,6,7,9}	34,00

ZWEITER GANG

Taube der <i>Soc. Agricola Da Pagliana</i> , Spargel und Oliven ^{1,7,9}	59,00
Ente aus Firenzuola <i>Az. Agricola Orto Torto</i> , Foie gras, Frühlingsrohkostsalat und Tarocco-Orangen ^{7,9}	44,00
Mittelmeer-Seeteufel, Wirsing, Wakame-Alge und Sesam ^{3,6,7,9,11}	44,00
Auf Holzkohलगrill gebratene violette Bio-Artischocke, Ziegenmilchjoghurt, Cashew-Nüsse und Gardaseeforelle ^{1,7,8}	36,00

ALLERGENS 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Egg · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Dairy Products · 8 Nuts
9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame Seeds · 12 Dioxide and Sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

ATTUALITÀ

*Die Kunstfertigkeit
unserer Anbauer
und Züchter*

5 GERICHTE

Scapece-Zucchini, dunkler Pecorino-Käse,
Mandeln und Tomatenwasser ^{7,8,9}

99,00

Saibling aus dem Casentino, Liebstockel,
Dill und Wildlachsrogen ^{4,7,9}

Hausgemachte Eier-Tagliatelle, Lamm aus dem Ofen,
Kakaobohnen, Lorbeer und Zitrusfrüchte ^{1,3,6,7,8,9}

Auf Holzkohlegrill gebratene violette Bio-Artischocke,
Ziegenmilchjoghurt, Cashew-Nüsse und Gardaseeforelle ^{1,7,8}

Brioche, toskanisches natives Olivenöl Extra *Col di Fiesole*
und weiße Schokolade Valrhona ^{1,3,7,8}

CARTA BIANCA**9 GERICHTE**

Die freie Interpretation des Küchenchefs

159,00

IDENTITÀ

*Die Seele und der
Weg von Antonello*

7 GERICHTE

Auf Holzkohlegrill gebratene violette Bio-Artischocke,
Ziegenmilchjoghurt, Cashew-Nüsse und Gardaseeforelle ^{1,7,8}

129,00

Glaciertes Kalbsherzbries, Rhabarber und Lakritz ^{1,7,9}

Doppelter Raviolo mit geräucherten Bio-Brokkoliröschen
und Büffelmilch-Mozzarella Campana, knackig gegartes Gemüse
der Saison und sein Fond ^{1,3,6,7,9}

Hausgemachte Eier-Tagliatelle, Lamm aus dem Ofen, Kakaobohnen,
Lorbeer und Zitrusfrüchte ^{1,3,6,7,8,9}

Rote Beete Az. Agricola La Talea, Schmelz-Caprino, Streichkäse
mit Haselnuss und Kamille ^{1,6,7,9}

Ente aus Firenzuola Az. Agricola Orto Torto,
Foie gras, Frühlingssalatsalat und Tarocco-Orangen ^{7,9}

Bayrische Creme mit Äpfeln, Sorrento-Zitrone und Limoncello-Eis ^{1,3,7}