SYLVESTER 2025

AMUSE-BOUCHE

UOVO, CARBONARA E TARTUFO
Carbonara-Ei und Trüffel
Carbonara Egg And Truffle
CHIPS DI TAPIOCA AL NERO DI SEPPIA, BURRO E ALICI
Tapioca-Chips mit Tintenfisch, Butter und Anchovis
Tapioca Chips with Cuttlefish Ink, Butter and Anchovies
MANTECATO DI SPIGOLA E UOVA DI LOMPO
Mantecato vom Seebarsch und Lompo-Eier
Sea Bass and Lompo Eggs
FOCACCIA E PANE MATERIA

MENU

OSTRICA, CETRIOLO E MELA VERDE
Auster, Gurke und grüner Apfel
Oyster, Cucumber and green Apple
SCAMPI REALI ALLA BRACE, STRACCIATELLA E ASPARAGI DI MARE
Scampi Reali gegrillt, Stracciatella und Meeresspargel
Grilled Scampi Reali, Stracciatella and sea Asparagus
RICCIOLA, GIARDINIERA E KIMCHI DI POMODORO
Bernsteinmakrele, Giardiniera und Tomaten-Kimchi
Amberjack, Giardiniera and Tomato Kimchi

TAGLIOLINO ALL'ASTICE, CAVIALE E POLVERE DI AGRUMI
Tagliolino mit Hummer, Kaviar und Zitrusfruchtpulver
Tagliolino with Lobster, Caviar and Citrus Powder

MERLUZZO IN OLIO COTTURA, LENTICCHIE BELUNGA E BOTTARGA D'UOVO AFFUMICATO AGLI AGRUMI
Kabeljau, Belunga-Linsen und geräucherte Ei-Bottarga mit Zitrusfrüchten
Cod, Belunga Lentils and Smoked Egg-Bottarga with Citrus

pre Dessert

MANADARINO, YOGURT E CITRONELLA
Mandarine, Joghurt und Zitronengras
Mandarin, Yogurt and Lemongrass

"FISCHIO SENZA BOTTO"
Schokolade, Zitrusfrüchte und Frizzi Pazzi
Chocolate, Citrus Fruits and Frizzi Pazzi

A MEZZANOTTE: COTECHINO E LENTICCHIE
Cotechino und Linsen um Mitternacht
At Midnight: Cotechino and Lentils

150€

MATERIA
cucina essenziale