

Menü:

Vorspeisen

- Bucatini Timbale, Basilikum-Pistazien-Pesto, Bologna Mortadella, Tomatenconfit, Stracciatell
- Thunfisch-Tataki und sein Tatar, geschmorte Zwiebeln, süß-saure Zwiebeln, Wildkräuter-Koriander, Ponzu- und Haselnussbuttersauce
- Tortino mit Artischocken, Muskatnuss, Camamber Altotesino-Fondue

Erste Gänge

- Cannelloni mit neapolitanischem Ragout, Lauchcreme, Schweinefleischboden, Dillöl, Haselnussstreusel
- Risotto mit Creme von gelbem Pachino, Garnelentartar, Stracchino-Emulsion
- Ravioli gefüllt mit Burrata, Minze, Auberginencreme, Majoran und Puntarella

Zweite Gänge

- In Bergkräutern mariniertes Lammkotelett, Champignoncreme mit Senf, Kartoffel- Millefeuille, Lammfond, geschmorte Schalottencreme
- Weißforellenfilet, Miso-Creme, Schnittlauchöl, Rübenkraut und gepuffter Buchweizen
- Gebackene Knollenselleriewürfel, Knollenselleriemousse, Pekannüsse, Curry

Desserts

- Montblanc-Kuchen, dunkle Schokolade, Baiser, Granatapfelsorbet
- Sizilianische Cassata 3.0