TASTING MENU

Meer

Vento e onde dal mare di Jesolo

Selleriecracker - Krustentier-Consommé - Kokos-Honig-Gelée - Erbsenblüten [1, 4, 7, 13]

Rosa del vento del nord

Sashimi vom Wildlachs mit seinem Kaviar - Daikon und Zitrusvinaigrette [1, 4, 7, 13]

Il bianco, il fumo, il sale

Krabbe - Blumenkohl geräuchert über einer toskanischen Antica-Riserva-Centenario-Zigarre - dry-aged schwarze Zitrone - Yuzu-Perlen und Schnittlauch-Citronette [1, 4, 7, 13]

Memorie di terra, anime dei tre mari

Casoncelli gefüllt mit Meeresfrüchte-Carbonara - warme Muschel-Emulsion mit schwarzem Pfeffer - Tatar von roten Garnelen - Selleriöl und Heringskaviar [1, 4, 7, 13]

Il sottobosco e l'ecotropicale

Gebratener Hummer - Steinpilz-Chawanmushi - Dashi-Jus - karamellisierte Ananas mit Voatsiperifery-Pfeffer und Perlen [1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13]

3 sfumature perlacee

Heilbutt - Jakobsmuschel - Entenmuscheln - Sellerie-fermentierter Apfel [1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13]

Il giardino d'inverno e la goccia di giada

Bergamotte-Sorbet - Kaffir-Limette-Aloe-Vera-Vacherin - Mascarpone-Panna-cotta mit Giada-Vanille [1, 3, 7, 13]

Empfehlung des Hauses

Braunbutter-Honig-Madeleine

Himbeer-Hibiskus-Macarons

Millenium-Matiguas-Kakaoschote

[1, 3, 7, 11]

Weißer Trüffel [4] gegen Aufpreis bei Gang 2, 3, 4 und 5 sowie beim Dessert erhältlich
Kaviar [4] gegen Aufpreis bei allen Gängen außer Dessert erhältlich

120€ a persona

TASTING MENU

Land

Vento e onde dal mare di Jesolo

Selleriecracker - Rinderconsommé - Kokos-Honig-Gelée - Erbsenblüten [1, 7, 8]

Di fronte al Palazzo Carignano

Tatar vom Coalvi-Fassona-Rind - Palmkohl-Meringue - Tomatenbrot-Tuile - Haselnuss-Perlen [1, 7, 8, 11]

Il comfort nel food

Frittierte Polenta - Parmigiano-Schaum - konfiertes Eigelb (Parini) [1, 3, 5, 7, 8, 11]

Passeggiando nel bosco

Kastanien-Steinpilz-Raviolo - Hirschragout mit Jus - Kräutermoos - Taleggio-Luft [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Tra cielo e campagna

Gefüllte Brust vom Bio-Almhuhn - Pfifferlinge - Wachtelei - Kürbis - Grünkohl -
Re Fosco - Lauch und Topinambur mit Rote-Bete-Jus [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Un viaggio verso il nord Europa

Elch-Rückenfilet - Foie-Gras-Rocher - Wachtelkeule mit Rote Bete -
Morcheln mit Demi-Glace-Creme - fermentierte Karotten und Sauerkraut-Gelée [1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14]

Dalle tre cime

Tiramisù-Creme - Kaffeekeks - Haselnuss-Criollo-Kakao-Cremoso -
Dreierlei-Schokoladen-Biskuit und -Crunch - Heidelbeer-Gelée [1, 3, 5, 7, 8]

Empfehlung des Hauses

Braunbutter-Honig-Madeleine
Himbeer-Hibiskus-Macarons
Amarone-della-Valpolicella-Pâte de Fruit
[1, 3, 7, 11]

Weißer Trüffel[1] gegen Aufpreis zu jedem Gang, inklusive Dessert, erhältlich

120€ a persona

TASTING MENU

veggie

Vento e onde dal mare di Jesolo

Selleriecracker - Koriander-Consommé - Kokos-Honig-Gelée - Erbsenblüten [1, 7, 10]

Rubino d'orto e mare di terra

Rote-Bete-Tatar - Erbsenschleier - Tomatenluft und osmotische Zitrussauce [8, 10]

Giardino sospeso

Geräucherte Kürbiscremee - Rotkohl und Öl [7]

Armonia d'autunno

Fondant-Birne - Ziegenkäse und marmorierte Miso-Vinaigrette [3, 7, 8, 10]

Sinfonia di terra e brina

Ofengemüse mit Tzatziki-Sorbet [1, 7, 10, 14]

Elegia del cavolfiore

Sous-vide-Blumenkohlsteak - zwei Blumenkohlpürees - piemontesische Haselnuss - schwarzer Knoblauch und Balsamico - Steinpilze [1, 3, 5, 7, 10, 14]

Esuli pensieri

Kastanien-Gelato - Persimonen-Brenta-Red-Ale-Gelée - Granatapfel-Tuile [1, 3, 5, 7, 8, 10, 14]

Empfehlung des Hauses

Braunbutter-Honig-Madeleine
Himbeer-Hibiskus-Macarons
Millenium-Matiguas-Kakaoschote
[1, 3, 7, 11]

Optionaler weißer Trüffel[4] gegen Aufpreis bei allen sieben Gängen erhältlich

80€ a persona

Oro Blu

Zwischen Gold und Blau liegt eine
Stunde für alle, die innehalten.

Liste gekennzeichneter Allergene