

INVERNO

Crema di sedano rapa Selleriecrèmesuppe mit Jakobsmuscheln, Wodka und Kaviar Celery cream soup with scallops, vodka and caviar			18
Calamaretti e seppioline saltati in padella Kleine Tintenfische sautiert in Olivenöl Small squids sautéed in olive oil			26
Acquadelle fritti Kleine, frittierte Ährenfische Small deep-fried sand smelts			26
Tatàre di tonno Thunfischtatar, Avocadocrème, Granny Smith-Apfelessenz, Randenmeringue Tuna taratare, avocado cream, Granny Smith apple-essence, beetroot-meringue			32
		porzione piccola	porzione
Cozze alla Marinara Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch, Peperoncino, Petersilie und Datteltomaten Mussels in white wine sauce with garlic, chili, parsley and date tomatoes	24		34
Spaghetti all'astice «Bianchi» Spaghetti mit Hummer nach Bianchi-Art Spaghetti with lobster «Bianchi» style	46		68
Gnocchi al cavolo verde ^{v+} Vegane Kartoffelgnocchi mit Grünkohlcrème, schwarzem Olivensand, Kürbispüree mit Kurkuma Vegan potato gnocchi with kale cream, black olive crumble, pumpkin purée with turmeric			34
Filetto di rombo Pochierte Steinbuttfilet auf Topinamburcrème, Kräuterseitlingen, Kapernpulver Poached turbot fillet on Jerusalem artichoke cream, king oyster mushroom, caper powder			62
Branzino selvatico Gebratenes Wolfsbarschfilet aus Wildfang, mit Blumenkohlpuée, Safransauce und frittierte Artischocken Roasted sea bass fillet with mashed cauliflower, saffron sauce and fried artichokes			54

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.