

DRY AGING BEI BIANCHI

Dry Aging ist ein Reifeprozess, bei dem Fisch über einen bestimmten Zeitraum unter kontrollierten Bedingungen gelagert wird. Dies geschieht in speziellen Reifeschränken, die eine präzise Regulierung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation ermöglichen. Der Prozess führt dazu, dass der Fisch Feuchtigkeit verliert und seine Aromen konzentriert werden. Wir verwenden Himalaya Salz, um die perfekten Bedingungen für eine sechs Tage dauernde Trockenreifung zu schaffen.

UNSER HEUTIGER FANG

Meerrabe (Corvina)

mit einem Gewicht vom **7,4 Kg** im **Atlantik bei Portugal** gefischt.

Nach 6 Tage Reifungsprozess bieten wir es Ihnen an als:

ANTIPASTO

Dry Ager

Tartara di corvina al avocado

Meerrabentartar mit Avocado

Corvina tartare with avocado

38

SECONDO

Dry Ager

Corvina al champagne

Meerrabenfilet an Champagnersauce, Spinat und Salzkartoffel

Corvina fillet with champagne sauce, spinach and boiled potatoes

56

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.