

FISCHMENUE | MENU PESCE | FISH MENU

1. Gang | Primo piatti | First course (Amuse bouche)

Kastanniencremesuppe mit Burrata-Schaum und frischem Alba Trüffel
Crema di castagne con spuma di burrata e tartufo fresco d'Alba
Cream of chestnut soup with burrata foam and fresh Alba truffle

2. Gang | Antipasto primo | Second course (kalte Vorpeise)

Austern mit Mango Chutney, Kaviar und Wasabi
Ostriche con chutney di mango, caviale e wasabi
Oysters with mango chutney, caviar and wasabi

3. Gang | Antipasto secondo | Third course (warme Vorspeise)

Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt mit Alba Trüffel
Ravioli ai funghi porcini saltati al burro con tartufo di Alba
Porcini mushroom ravioli tossed in butter with Alba truffle

4. Gang | Secondo piatto | Fourth course

Rosa gebratenes Thunfisch Filet im Pfefferkleid, Tahinsauce mit Pak Choi und Kürbis-Pürree
Filetto di tonno rosa scottato con pepe, salsa tahini con pak choi e purea di zucca
Pink roasted tuna fillet with pepper, tahini sauce with pak choi and pumpkin puree

Dessert | Dolce | Dessert

Schokoladen Ball gefüllt mit Baileys Creme, Karamel-Fleur-de-Sel-Eis und Himbeer-Lava
Palla di cioccolato ripiena di crema al Baileys, gelato al caramello e lava di lamponi
Chocolate ball filled with Baileys cream, caramel-fleur-de-sel-ice cream and raspberry lava