Piccola cucina gourmet

Crostone aufgeschlagener Butter
und Kantabrischen Sardellen (1,3,4,7) 8

Gedämpfter Bao mit Krabben, Zitronenmayonnaise
und confierten Kirschtomaten (1,2,3) 16

Fassona-Tatar, Eiercreme,
warmes Brot (80 g.) (1,3) 14

Piquillo-Paprika mit Stockfischcreme
und Taggiasca-Oliven (4,9) 8

To share

Jamon Ibérico Patanega 5J
mit pan&tomate (50 g.) (1) 45

Käse Selektion mit Chutney (7,8) 14

Wagyu-Angus-Carpaccio (80 g.),
warmes Brot und Senf (1,3,10) 20

Aus dem Meer

(2,4,12,14)

- **Gillardeau-Auster** (Bretagne) ..... 8/St.
- **Signature-Auster** (Bretagne) ..... 10/St.
- **Creatura-Auster** (Lagune von Goro) ..... 5/St.
- **Auster aus dem Po-Delta** ..... 12/St.

Austern-Selection (4 St.) 32

Glas Champagner und 2 Austern 30

Scampi ..... 8/St.

Rote Garnelen aus Mazara del Vallo ..... 10/St.

Giaveri Kaviar 10 gr.*
- Haute cuisine (White Sturgeon Deluxe) 28
- Osietra imperial 42
- Sevruga imperial 58

Trilogy complete selection (30 g.) 120

Beluga-Siberian Kaviar (10 g.) 75

** Der Kaviar wird mit Blinis, Normandie-Butter, Sauerrahm serviert und Kartoffelmousse serviert* (1,2,3,4 7,12,14)