



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
Garnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce ^(1,2,6,9,11)	12
Wagyu-Sando-Sandwich mit Senfemulsion ^(1,3,6,10)	16
Mini-Cheeseburger mit karamellisierten roten Zwiebeln und Gewürzgurken ^(1,3,7,10)	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
Schottischer-Premium-Räucherlachs (80 g.) mit Guacamole und Mais-chips ^(1,4,6)	20

Aus dem Meer

^(2,4,12,14)

Auster Gillardeau	8/Stk
Auster Lambert	10/Stk
Auster aus dem Po-Delta	12/Stk
Auster Selektion (3 Stk.)	28
Glas Champagner und 2 Austern	29
Scampi	6/Stk
Rote Garnelen aus Mazara del Vallo	9/Stk
Wolfsbarsch-Tatar (100 g.)	22
Selektion an Calvisius-Kaviar 10 g.* "Oscietra":	
Classic	32
Royal	52
Imperial	79
Komplette Selektion (30 g.)	150
Beluga Kaviar (10 g.)	100

* Der Kaviar wird mit Blinis, Normandie-Butter und Sauerrahm serviert

Einzelportionen von Desserts, frischer **Obstsalat**, Selektion
an **handgemachten Pralinen** aus unserer Auslage