

# M E DINNER N U



**CIAO AMICI,  
LASST EUCH VON UNS ÜBERRASCHEN  
UND GENIESST DEN ABEND.  
GERNE SERVIEREN WIR EUCH UNSERE  
LIEBLINGSGERICHTE UND DIE DAZU  
PASSENDEN WEINE.**

## MENU

**4 GÄNGE** 95

NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH

### **MAKRELE & PULPO**

TROPEAZWIEBEL. PUNTARELLE

### **RAVIOLI**

CIMA DI RAPA. TOMATE

### **NACKEN VOM RIND**

TOPINAMBUR. HAFERWURZEL

### **MANDARINE**

RICOTTA. PISTAZIE

**+ 1 SURPRISE GANG** 20

**+ 2 SURPRISE GÄNGE** 40

## WEINBEGLEITUNG

**4 GLÄSER** 59

**5 GLÄSER** 69

**6 GLÄSER** 79

# M E DINNER N U



## VORSPEISEN

<b>KÜRBIS</b> TALEGGIO. HASELNUSS	21
<b>MAKRELE &amp; PULPO</b> TROPEAZWIEBEL. PUNTARELLE	29
<b>CARNE CRUDA</b> ARTISCHOKE. LATTICH	27
<b>TORTELLI DI VITELLO</b> MARSALA. MAJORAN	24
<b>RAVIOLI</b> CIMA DI RAPA. TOMATE	21

## HAUPTGÄNGE

<b>NACKEN VOM RIND</b> TOPINAMBUR. HAFERWURZEL	49
<b>DORADE &amp; SCAMPO</b> BOMBAREIS. CAPONATA	52
<b>BLUMENKOHL</b> GREMOLATA. CACIO E PEPE. KRESSE	31

## DESSERT

<b>MANDARINE</b> RICOTTA. PISTAZIE	16
<b>GELATO</b> VANILLE-OLIVENÖL-GLACE KAKIPFLAUME-SORBET	7