

# 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

### **PULPO**

AQUADELLE. LATTICH. GUANCIALE

### **RAVIOLI**

SCAMORZA. TOPINAMBUR

### **APPENZELLER ENTENBRUST**

KERBELWURZEL. SPINAT

### **KAKIPFLAUME**

MAIS. SCHOKOLADE

**+ 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>STEINPILZE</b> BURRATA. EIGELB	21
<b>PULPO</b> AQUADELLE. LATTICH. GUANCIALE	29
<b>CARNE CRUDA VOM KALB</b> ARTISCHOKE. KRÄUTER	27
<b>TORTELLI DI VITELLO</b> MARSALA. MAJORAN	24
<b>RAVIOLI</b> SCAMORZA. TOPINAMBUR	21

## HAUPTGÄNGE

<b>APPENZELLER ENTENBRUST</b> KERBELWURZEL. SPINAT	49
<b>SEETEUFEL</b> KICHERERBSE. MANGOLD. OLIVE	52
<b>BLUMENKOHL</b> GREMOLATA. CACIO E PEPE. KRESSE	31

## DESSERT

<b>KAKIPFLAUME</b> MAIS. SCHOKOLADE	16
<b>GELATO</b> VANILLE-OLIVENÖL-GLACE ERDBEER-BASILIKUM-SORBET	7