

MENÙ PREMIUM

Carpaccio di polipo all'olio d'oliva con pomodori confit e sedano
Sorbetto di barbabietola con ciuffo di rucola

**Carpaccio vom Oktopus an Olivenöl mit kandierten Tomaten und Stangensellerie
Randensorbet mit Rucolabouquet**

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive avec tomates confites et céleri en branche
Sorbet aux betteraves rouges et bouquet de roquettes

(9a, 14a)

Tortelloni alla ratatouille con crema di olive taggiasche e aglio nero

**Totelloni mit Ratatouille-Füllung
an Taggiasche-Olivencreme mit schwarzem Knoblauch**

Tortelloni farcis à la ratatouille avec crème d'olives Taggiasche et ail noir

(1a, 3a, 9b)

Cuore di filetto di manzo al tartufo nero del Périgord
Gratin di patate e verdure del mercato insaporite alle erbette

**Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus dem Perigord
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse mit Kräutern aus unserem Garten**

Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire du Périgord
Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes de notre jardin

(1a, 7a, 9b)

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente
e lingotto di gelato allo yoghurt

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und Joghurteis

Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant
accompagné d'un lingot de glace au yaourt

(1a, 3a, 7a, 8b)