



Emilia Romagna

kalte Vorspeise:

Tatar von grillierten roten Adria Crevetten
vegetarisch: Tatar aus Grillgemüse

Erbsencreme, demi sec Tomaten, Artischocken, Zitrusgel, Ciabatta Chip

warme Vorspeise

mit Dörrtomaten und Kräuter gefüllte hausgemachte Paccheri
fermentiertes Steinpilz Espuma, Birnen, Cialde di Parmigiano Reggiano

Hauptgang

Brasato di Manza Emiliana
vegetarisch: Parmigiana di Melanzane alla Emiliana
weisse Bohnen, Wurzelgemüse, confierte Cherry Tomaten

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Latte Macchiato
eine etwas andere Interpretation des Eiskaffee – schlicht ein Traum
lass dich überraschen

3 Gänge 88.- / 4 Gänge 104.- / 5 Gänge 118.-
Inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung