



menü

vorspeisen

Rindstatar mit Eigelb Gel, Sardellenmayonnaise, Mozzarella di Bufala Glace und Carasau Brot	28
Entenbrust mit marinierten Pflaumen, Jus und Federkohl	24
Pulposalat mit getrockneten Tomaten, Favabohnen, Oliven Crumble, Kartoffeln und Liebstöckel	26
Gelb Schwanz Makrele mit Birnen Chutney, Zucchetti, Haselnuss und Fisch Essenz	25
Castellan's Salat mit Baby Aubergine, Taggiasca Oliven, Feta Käse, Erdbeer Gel und Baumnuss	21

see & meer

Mi-cuit de Thon mit Ndjua Mayo, Safransauce und grüner Spargel	34
Steinbutt mit Kartoffel Espuma, Pinienkernsauce, Thymianschaum, Baby Spinat und Sepia Korallen Chips	45
Kabeljau mit Artischocke, Tomaten-Olivensauce, Kapern, Minz Öl und Reis-Sesam Chips	44

land & weide

Vitello Tonnato mit Thunfisch Espuma, Kapern, eingelegte Zwiebeln und Kräuter-Brot Pulver	42
Rindslende mit grünem Spargel, Johannisbeere-Rosmarinsauce und Lauch Pulver	68
Frango Assado mit Geflügel Jus, Saure Peperoni Creme, Piri-Piri Sauce und Rosmarin Crumble	40

pasta & risotto

Francesco's Pink Risotto mit blauem Roquefort, Randencreme, saure Butter und Rote Zwiebel Marmelade	28
Il Valentino Monograno Felicetti mit Rotbarbe, Datteltomaten, Bisque Reduktion, Brot Croutons und Kapern	29
Pappardelle mit Kaninchenragout, Zucchetti-Karotten Brunoise und Dill	26
Pennoni Trafilati al Bronzo All'Arrabbiata mit Tomatensauce, Chili und Kräuter	24

sides

Batatas a Murro, Kräuter	8
Grillierter Brokkoli, Chili Öl, Aioli	9
Grüner Blattsalat, Zitrus Dressing	8

desserts

Soja Parfait und Pfirsich Triumph mit marinierter Pfirsich, Ingwer Creme, Crumble und Pfirsichsorbet	16
Zitronentörtchen mit Baiser, Sorrento Zitronenschaum und Vanilleglace	15
Millefeuille mit Pistazien Ganache, Himbeeren und Guanajaglace	17

