

Pietro Volontè and his team

Have the pleasure to cook for you tonight

« My kitchen is full of sun and based on my Italian origin.
“L'Arte de la Vita” in the Mediterranean »

Menu Dégustation

Amuse-bouche



Fried hand-dived scallops from the “Isle of Skye”
Declination of green peas and smoked Ricotta cheese (3,4,7)



Risotto « Vialone nano »
Asparagus, artichokes and mushrooms (7)



Pan-fried John-Dory fish filet, black olives crust
Potato cream and shells (1,2,4,7)



« Allaiton » lamb loin cooked in the oven
Sautéed spinach, mini spring vegetables and sauce with thyme (5,7,9)



Selection of fresh and matured cheeses from our trolleys (1,5,7,8)



Financier cake of two lemons, crunchy chocolate leaf
Pesto sauce and Tequila sorbet (1,3,7,8)

145 €

Prices in Euros
Service and taxes are inclusive

Pietro Volontè und sein Team
freuen sich, heute Abend für Sie zu kochen

« Die Einflüsse meiner italienischen Herkunft
spiegeln sich in meiner sonnendurchfluteten Küche wieder.
„L'Arte de la Vita“ des Mittelmeeres»

Degustations Menü

Amuse-bouche



Hand-gefishchte Jakobsmuscheln von der „Insel de Skye“
Deklaration von Erbsen und geräucherter Ricotta (3,4,7)



Risotto « Vialone nano »
Mit Spargel, Artischocken und Champignons (7)



Gebratenes Sankt-Petersfischfilet, schwarze Olivenkruste
Kartoffelcreme und Muscheln (1,2,4,7)



« Allaiton » Lammkaree im Ofen gegart
Sautierte Spinatblätter, Mini-Frühlingsgemüse, Thymiansauce (5,7,9)



Auswahl von frischem und gereiftem Käse vom Wagen (1,5,7,8)



Financier-Kuchen von zweierlei Zitronen mit knusprigem Schokoladenblatt,
Pesto Sauce und Tequila Sorbet (1,3,7,8)

145 €

Preise in Euro
Service und Steuern inkludiert

Pietro Volontè et son équipe
ont le privilège de cuisiner pour vous ce soir

« L'influence italienne de mes origines se reflète dans ma cuisine baignée de soleil et « de l'Arte de la Vita » en Méditerranée »

Menu Dégustation

Amuse-bouche



Saint Jacques de plongée de « l'île de Skye » poêlées
Déclinaison de petits pois et Ricotta fumée (3,4,7)



Risotto « Vialone nano »
Aux asperges, artichauts et champignons (7)



Filet de Saint-Pierre poêlé, croûte d'olives noires
Crème de pomme de terre et coquillages (1,2,4,7)



Carré d'agneau « Allaiton » cuit au four
Epinards sautés, mini légumes de printemps et sauce au thym (5,7,9)



Fromages frais et affinés de nos charriots (1,5,7,8)



Financier aux deux citrons, feuille de chocolat croquante
Sauce au pesto et sorbet Tequila (1,3,7,8)

145 €

Prix net en Euros
Service compris