

# *Esprit à l'italienne*

Regional Delicacies

❧

**Zucchini flowers staffed with Caprino cheese,**

Marinated sardines with white balsamic vinegar, sweet pepper sauce (4,7)

❧

**Homemade Tagliolini pasta**

Green peas fricassee, crusty Parma ham (1,3,7)

❧

**Pan-fried John Dory fish filet,**

Watermelon, Buratta-cheese-cream, asparagus with lemon  
Basil sauce (4,7)

❧

**Green apple and celery sorbet** (3,9)

❧

**Coffee Tiramisu**

Ricotta ice cream (1,3,5,7)

❧

Mignardises

115 €

Complete your menu with a selection of fresh and matured cheese  
(extra charge 15 €)

Price in Euro  
Service include

*Menu signed by Pietro Volontè*

# *Esprit à l'italienne*

Amuse-bouche



**Zucchini Blüten mit Caprino-Käse gefüllt,**

In weißem Balsamico marinierte Sardinen, Paprika Sauce (4,7)



**Eier-Tagliolini**

Erbsen Frikassee und knackiger Parmaschinken (1,3,7)



**Gebratenes Sankt-Petersfisch-Filet**

Wassermelone, Buratta-Creme, Spargel mit Zitrone  
Basilikum Sauce (4,7)



**Grüner Apfel und Sellerie Sorbet (3,9)**



**Kaffee-Tiramisu**

Ricotta Eis (1,3,5,7)



Pralinen

115 €

*Ergänzen Sie Ihr Menü mit frischen und gereiften Käsen vom Wagen  
(Aufpreis 15 €)*

Preis in Euro  
Service inklusive

*Menu kreiert von Pietro Valentè*

## *Esprit à l'italienne*

Amuse-bouche

❧

**Fleurs de courgette farcies au Caprino,**

Sardines marinées au vinaigre balsamique blanc, sauce poivron (4,7)

❧

**Tagliolini à l'œuf,**

Fricassée de petits pois, jambon de Parme croquant (1,3,7)

❧

**Filet de Saint Pierre poêlé,**

Pastèque, crème de Buratta, asperges au citron  
Sauce basilic (4,7)

❧

**Sorbet pomme verte et céleri (3,9)**

❧

**Tiramisu au café**

Glace à la Ricotta (1,3,5,7)

❧

Mignardises

115 €

*Complétez votre menu avec des fromages frais et affinés de nos charriots  
(Supplément de 15 €)*

Prix net en Euros  
Service compris

*Menu signée par Pietro Valentè*