



Gourmet tasting Menu von Mauro Elli
Gourmet Tasting menu from Mauro Elli
Menu degustazione di Mauro Elli

Gourmet tasting Menu von Mauro Elli
Gourmet Tasting menu from Mauro Elli
Menu degustazione di Mauro Elli

Gebackenes Bio Ei
Kantabrische Sardellensauce
Baked organic egg
Cantabrian anchovy sauce
Uovo biologico panato e fritto
Salsa alle acciughe del mar Cantabrico



Römische Artischocken
Entenleber Medaillon / traditioneller Balsamico Essig
Roman artichokes
Duck liver medallion / traditional balsamic vinegar
Carciofo romano
scaloppa di foie gras e balsamico tradizionale



Bottoni Pasta mit Safran
gefüllt mit Mortadella und schwarzem Trüffel
Bottoni pasta with saffron
filled with mortadella and black truffle
Bottoni di patate e zafferano
ripieni alla mortadella con tartufo nero



Glasierter Hummer
Kastanien Creme / Burrata Käse von der Adria
Glazed lobster
Chestnut cream / Burrata cheese from the Adriatic Sea
Astice rosolato
Crema di castagne / burrata di Adria



Kalbsfilet mit Thunfischsauce wie in alten Zeiten
Fillet of veal with tuna sauce like in the old days
Filetto di vitello tonnato come una volta



Sorbet von Tardiv Mandarinen
Tardiv mandarin sorbet
Sorbetto al mandarino tardivo



Mandel Süppchen
Rote Beeren / Pistazien Glace
Almond soup
red berries / pistacchio ice cream
Zuppeta di mandorle
frutti rossi / gelato al pistacchio



Mignardise
Petit Four
Piccola pasticceria

198

Vier Gang Menu (Ei / Bottoni / Kalb / Mandel Süppchen)
Four cours menu (tatar / bottoni / veal / almond soup)
Menu a quattro portate (uovo / bottoni / vitello / zuppeta di mandorle)