



IL RE
DE LA
BUSA

Noci di capesante al tegame alla nizzarda con olive e alicette

Pan-seared scallops, Niçoise style with olives and anchovies

Jakobsmuscheln aus der Pfanne auf Nizza-Art mit Oliven und Sardellen

Branzino marinato con capperi e finocchiella,
granita di pompelmo rosa al pepe di Timut

Marinated sea bass with capers and wild fennel, pink grapefruit granita and Timut pepper

Marinierter Wolfsbarsch mit Kapern und Süßdolge, rosa Grapefruit-Granita mit Timut-Pfeffer

Cannolo chiuso con ricotta di malga, erbeite, ortiche e
fonduta di cipolla

Cannolo with mountain farm ricotta, herbs, nettle and onion fondue

Teigtasche gefüllt mit Almiricotta, Kräutern, Brennesseln und Zwiebel-Fondue

Scaloppa Ricciola steccato con capperi di Pantelleria, alici e purea di
prezzemolo

Amberjack "steccato" with Pantelleria capers, anchovies and parsley purée

Bernsteinmakrele mit Kapern aus Pantelleria, Sardellen und Petersilienpüree

Le proposte del pasticciere

Pastry Chef surprise

Die Kreationen des Patissiers

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and petit fours

Kaffee und feines aus unserer Patisserie



IL RE
DE LA
BUSA

Degustazione di cinque portate

Euro 78,00 per persona*

Five-course tasting menu

*Euro 78,00 pro Person**

5-gängiges Degustationsmenü

*Euro 78,00 pro Person**

