



IL RE
DE LA
BUSA

Tartare di ricciola marinata con fiori di capperi, indivia
e riduzione di clementine

*Marinated amberjack tartare with caper flowers, endive and clementine reduction
Mariniertes Bernsteinmakrelen-Tatar mit Kapernblüten, Endivie und Clementinen-Reduktion*

Lombetto di coniglio del Bleggio con fegato d'anatra, topinambur affumicato
e agretto di ribes

*Loin of rabbit from Bleggio with duck liver, Jerusalem artichoke and currant relish
Kaninchenkeule aus Bleggio mit Entenleber, geräucherter Topinambur
und Johannisbeer-Agretto*

Pappardelle ripiene con ricotta di malga alle erbe, fonduta di scamorza
e tartufo nero

*Pappardelle filled with mountain hut ricotta and herbs, scamorza cheese fondue
and black truffle*

Pappardelle mit Kräuter-Almricotta, Scamorza-Fondue und schwarzem Trüffel

Filetto di ombrina del mediterraneo con pomodori, capperi, olive
e crema di cavolfiore

*Mediterranean umbrine fillet with tomatoes, capers, olives and cream of cauliflower
Mediterranes Umberfilet mit Tomaten, Kapern, Oliven und Blumenkohlcreme*

Le proposte del pasticciere

*Pastry Chef surprise
Die Kreationen des Pâtissiers*

Caffè e piccola pasticceria

*Coffee and petit fours
Kaffee und feines aus unserer Pâtisserie*



IL RE
DE LA
BUSA

Degustazione di quattro portate

Euro 78,00 per persona*

Four-course tasting menu

*Euro 78,00 pro Person**

4-gängiges Degustationsmenü

*Euro 78,00 pro Person**

