

MENU MASSIMO & SERGIO

Chef und Sous Chef - Gerichte aus der Heimat, dem Veneto
origini e sapori dei nostri chef - origins and flavours of our chefs



**Verrührter Stockfisch „alla veneziana“, „Biancoperla“ Polenta Keks,
Popcorn und Kapern aus Pantelleria**
Baccalá mantecato alla veneziana, biscotto di „Biancoperla“, popcorn
e capperi di Pantelleria
Stockfish „alla veneziana“, „Biancoperla“ polenta biscuit, popcorn and Pantelleria's capers



„Moeca frita“, grüner Spargel, Artischocken, Knoblauch Creme und Mandeln aus Noto
„Moeca“ frita, asparagi verdi, carciofo, crema d'aglio e mandorle di Noto
„Moeca frita“, green asparagus, artichokes, garlic cream and Noto's almonds



„Risi e bisi“, Purpur Schnecke, Algenpulver und Räucherherings Kaviar
„Risi e bisi“, garusoli, polvere d'alga e caviale d'aringa affumicato
„Risi e bisi“, murex, alga powder and smoked herring caviar

**Aal mit Zitrone und Prosecco, „Verdon“ Bohnen Püree, Frühlingsradicchio, Queller,
Brennnessel Creme und grüner Pfeffer**
Anguilla al limone e prosecco, purea di fagiolo „Verdon“, radicchio di campo,
asparagi di mare, crema d'ortica e pepe verde
Eel with lemon and prosecco, „Verdon“ beans puree, spring radicchio, glasswort, nettle cream
and green pepper

Tiramisu

Menu 75€

Massimo Geromel und Sergio Chinellato empfehlen das Menü ohne Änderungen zu genießen.
Vertrauen Sie seinem Vorschlag.
Per degustare al meglio il percorso di idee e piatti di questo menu,
vi consigliamo di affidarci a noi evitando variazioni.
Chef Massimo Geromel recommends enjoying the menu without changes. Trust his suggestion.

Passende Weinbegleitung in 5 Gängen € 38 / alkoholfreie Begleitung € 28
Abbinamento consigliato dei vini in 5 corse € 38 / abbinamento analcolico € 28
Wine accompaniment € 38 / non-alcoholic accompaniment €28

Preise inklusive hausgemachten Brot und Gedeck. I prezzi si intendono con coperto e pane fatto in casa.
All prices are inclusive homemade bread, cover and VAT