

Degustation menu

Amuse bouche (6)

Amuse bouche
CHAMPAGNE L'ESQUISSE BRUT NATURE Moussé (12) 0,07 l

Veal tartar, polenta, chantarelles,
confited challot mayonnaise (3·7·9·10·12)

Tartare di vitello, polenta, finferli,
maionese di scalogno confittato
PINOT BIANCO BERG Niedrist 2023 (12) 0,07 l

Quail and lobster, fava beans, wild mushrooms,
Parmigiano Reggiano, Borettane onions (1·2·7·9·12·14)

Quaglia e astice, fave, funghi selvatici,
Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS
Jean-Marc Pillot 2022 (12) 0,07 l

Gnocchi filled with truffle cream,
veal cheeks, fontina, spinach (1·3·7·8·9·12)

Gnocchi ripieni di crema al tartufo,
guancia di vitello, fontina, spinachi
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 2023 (12) 0,07 l

Sea bass fillet stuffed with shrimps and squid,
cauliflower, caramelised miso sauce, 'Nduja (2·4·7·9·12·14)

Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie,
cavolfiore, salsa di miso al caramello, 'Nduja
RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2024 (12) 0,07 l

Fallow deer, celeriac, brussels sprouts,
beetroot, plums (6·7·9·12)

Daino, sedano rapa, cavoletti di Bruxelles, barbabietola, prugne
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marronetto 2017 (12) 0,07 l

Sorbet of the day
Sorbetto del giorno

Fondant of Michel Cluizel chocolate,
cedrate, lemon gelato (1·2·7·12)

Fondante di cioccolato Michel Cluizel, cedro, gelato al limone
RIESLING MARIENBURG AUSLESE
FALKENLAY - Clemens Busch 2017 (12) 0,05 l

DEGUSTATION MENU 7 COURSE 2450 CZK / PERSON
WINE PAIRING 7 COURSE 1950 CZK / PERSON

DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1690 CZK / PERSON
WINE PAIRING 4 COURSE 1590 CZK / PERSON

We serve our degustation menu from
12:00 to 14:00 and from 17:00 to 20:00.
Serviamo il menù degustazione dalle
12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.