

**Amuse bouche**

*Amuse bouche*  
*Amuse bouche*

**Veal tongue and octopus salad, white turnip, light green sauce and mostarda**

*Salade tiède de la langue et le poulpe, navet blanc, sauce verte et moutarde*  
Kalbszunge und Oktopus-Salat, weißen Rüben, hellgrün-Sauce und mostarda

**Prawns ravioli, sweet and sour vegetables, beef and ginger consommé**

*Crevettes raviolis, légumes aigre-doux, bœuf et gingembre consommé*  
Garnelen Ravioli, süß und sauer Gemüse, Rindfleisch und Ingwer-Consommé

**Turbot, egg sauce, asparagus and roasted peanut powder**

*Turbot, sauce aux oeufs, asperges et poudre d'arachide grillée*  
Steinbutt, Eiersauce, knusprige Spargel und gerösteten Erdnuss-Pulver

**Soft apple, cinnamon ice cream, warm mango and passion fruit soup**

*Pomme moelleux, crème glacée à la cannelle et soupe chaude de mangue et fruit de la passion*  
Apfel, Zimt-Eis und zu warmen Mango-Passionsfrucht-Suppe

**Petit Fours**

---

**Each course will be accompanied by a wine from our region**

*Chaque cours sera accompagné d'un vin de notre région*  
Jeder Kurs wird von einem Wein unserer Region begleitet werden

# Overture Gourmet

---

Benvenuto della cucina

Insalata tiepida di lingua e polpo, rapa bianca, leggera salsa verde e mostarda

Ravioli di gamberi, verdure agrodolci e consommè di manzo e zenzero

Rombo, crema d'uovo, asparagi e polvere d'arachide tostata

Mela fondente, gelato alla cannella e zuppetta tiepida di mango al passion fruit

Petit fours

Ogni portata verrà accompagnata da un calice di vino della nostra regione

100

Il menù per la complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo