

*Chef Antonio Lerro
& Alessandro Martellini*

19. Juni 2026

AMUSE-BOUCHE

Scampo mit Bagna Cauda, Chicorée
und Orangen-Extrakt

Jakobsmuschel mit Kohlrabi
und Kapaun-Brühe

Maigre mit Zitrusfrüchten
und Tosazu-Sauce

Sardellen mit Tempura-Shiso
und Carpione-Marinade

Antonio Lerro

KALBSBRIES

Meeresschnecken „nach Porchetta“-
Art, Ravigote-Sauce, Escarole
und Fenchel-Jus

Alessandro Martellini

HUMMER-CAPPELETTI

Tamarinde und Krustentier-Essenz

Antonio Lerro

ADRIATISCHER STEINBUTT

Variationen von Kohl
und Rotwein-Sauce

Antonio Lerro e Alessandro Martellini

PITHIVIER VOM REH

Foie gras, Wildschwein
und Grand-Veneur-Jus

Antonio Lerro

**KAROTTEN UND
HASELNÜSSE**

Alessandro Martellini

*Tyrol*60 

SUINSON



IN RIVA A NUMANA



Ferrari Trento DOC Perlé Brut

Chardonnay Sanct Valentin

Brunello di Montalcino

Tenuta Nuova Casanova di Neri

170 euro, Getränke inklusive