

Menu Vegano

Antipasti - Vorspeise - *Hors d'oeuvre* – Starters

Mousse di ricotta vegetale in Cialda croccante,
con pistacchi e chips di fiori
Vegane Ricotta Mousse in knusprigem Körbchen mit
Pistazien und Blumenchips
*Mousse au ricotta végétale dans une corbeille
croquante, avec pistache e chips de fleurs*
Vegetable Ricotta mousse in a brittle basket with pistachio and flower chips
11.50

Secondo piatto - Hauptgang - *Plat principal* - Main course

Filetto di Lenticchie in Crema di Zucchine e Pepe Verde
con Verdure di Stagione alla Provenzale
Linsenfilet auf Zucchini Crème mit grünem Pfeffer,
Saison Gemüse Provence Art
*Filet au lentilles à la crème de courgettes e poivre vert,
légumes de saison à la provençale*
Fillet of lentils on zucchini cream with green pepper, season vegetables
Provence style

Moussaka in Cocotte con Carote affumicate al Thè
Lapsang Souchong
Moussaka in der Kokotte mit Lapsang Souchong Tee
geräucherten Karotten
*Moussaka au cocotte
avec carottes fumées au thé Lapsang Souchong*
Moussaka in cocotte with Lapsang Souchong tea smoked carrots
21.50

Dolci – Dessert

Sacher Friabile con Tartufi al Rhum
Sacher Krümel mit Rum Trüffel
Miettes de Sacher avec truffes au rhum
Sacher crumbles with rum truffles
9.50