



Tasting Menù

A Journey Through Italy, From North To South - 85

Venice's White Gold: Creamed salted codfish with polenta 4.7

Emilian Essence: Beef-braised Tortelli with Parmesan cheese cream 1.3.7

Livornese Cacciucco: Traditional Tuscan seafood stew 1.2.4.14

Roman Evolution: Cacio cheese, pepe, and prawns 1.2.7

Apulian Soul: Octopus, burrata cheese, and potatoes 7.14

Sicilian Scent: Sardines "alla Beccafico" 1.4.8

Choice of dessert

Tradition (Buon Ricordo Menu) - 65

Sardines "in Saor": Sweet and sour Venetian-style sardines with onions, pine nuts, and raisins 1.4.8

Baby Octopus "alla Busara" style served with polenta 4.7

Seafood Spaghetti alla Marinara 1.2.4.14

Cuttlefish "alla Pescatora" style: traditional fisherman-style stewed cuttlefish 1.5.12

Duilio's "Golden Fruit" with cream gelato 7

Degustationsmenü

Eine Reise Durch Italien, Von Norden Nach Süden - 85

Das weiße Gold Venedigs: Stockfischmousse mit Polenta 4.7

Emilianische Essenz: Tortelli mit Schmorbratenfüllung und Parmesancreme 1.3.7

Cacciucco alla Livornese: Traditioneller toskanischer Eintopf aus Meeresfrüchten 1.2.4.14

Römische Evolution: Cacio-Käse, Pfeffer und Garnelen 1.2.7

Apulische Seele: Oktopus, Burrata und Kartoffeln 7.14

Der Duft Siziliens: Sardinen nach „Beccafico“-Art 1.4.8

Dessert nach Wahl

Tradition (Buon Ricordo Menü) - 65

Sardinen „in Saor“: Süß-sauer eingelegte Sardinen nach venezianischer Art mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen 1.4.8

Moscardini „alla Busara“: Kleiner Oktopus serviert mit Polenta 4.7

Spaghetti alla Marinara mit Meeresfrüchten 1.2.4.14

Seppioline „alla Pescatora“: Geschmorte Tintenfische nach traditioneller Fischer-Art 1.5.12

Duilio's „Goldene Früchte“ mit Creme-Eis 7

PLEASE NOTE: THE SELECTED TASTING MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE. PRICES ARE PER PERSON, BEVERAGES EXCLUDED.

BITTE BEACHTEN: DAS GEWÄHLTE DEGUSTATIONSMENÜ WIRD NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH SERVIERT. PREISE GELTEN PRO PERSON, GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN.