

BBAY

FRÜHLING MENU



DIE ROHEN

Carpacci und Tartar mit Olivenöl und Zitronensaft oder Nature:
Roter Thunfisch, Grünel, Wolfsbarsch und Lachs 4.12. 28,00 €

Rohe Scampi* aus Sanremo (Ligurien) 2.12. 6,00 € pro Stück

Rote Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.12. 6,00 € pro Stück

Auster Speciale de Gillardeau (Kaliber n. 04) 12.14. 6,00 € pro Stück

Auster Kys Marine L'Etoile (Kaliber n. 03) 12.14. 7,00 € pro Stück

Kaviar vom weissen Stör "Tradition Royal Calvisius" aus Calvisano
mit geröstetes Brot | Butter | Blinis | saure Sahne 1.3.4.7.
(Portionsgrößen: 30 gr. | 50 gr.) 2,50 € pro Gr.

VORSPEISE

Tintenfische und knusprige Garnelen*, Gemüse der Saison in Tempura (im Mehl gewendet),
serviert mit süß-saurer Sternanis-Sauce 1.2.4.5.14. 25,00 €

Oktopus auf zwei verschiedene Arten gekocht, auf weichem Kartoffelpüree mit Gardasee-Olivenöl,
Mayonnaise und Baby-Gemüse-Salat 4.10.16. 28,00 €

Mazara del Vallo Caprese... Burrata-Käse und Pachino-Tomaten, Rote Garnelen* Tartar,
Taggiasche-Oliven 2.4.7. 30,00 €

Piemontesisches Fassona Rindfleisch Tartar am Tisch zubereitet 1.3.10.16. 25,00 €

Knusprige Foies gras Scheiben mit gebratenen Trauben, Rhabarber-Sorbet
an Recioto della Valpolicella Wein 1.3.7.8.12.16. 30,00 €

Karottenvariation: Mosaik, Karottenbutter und Karottenmousse 7.16. 20,00 €

ERSTER GANG

Risotto “Selezione Riserva San Massimo”, Rote Garnelen*, Jakobsmuscheln-Carpaccio
und Zitronenmousse 2.4.7.16. 28,00 €

Kartoffel-Gnocchi mit Versiliese-Sauce, geröstete Scampi*, Fingerlimette und Majoranöl 1.2.3.4.7.16. 28,00 €

Spaghetti “Mancini” an Seeigeln und gepufftem Quinoa-Crunch 1.4.5.7.14.15. 30,00 €

Frische Tortelli Nudeln, gefüllt mit Cannara-Zwiebeln und geschmortem Rind,
an Grana Padano Riserva-Mousse und Kalbs Sauce 1.3.7.9.16. 22,00 €

Gemüsesuppe der Saison, gewürzt mit Pesto 7.8.9.16. 19,00 €

Fusillone Nudeln “Mancini” alla Nerano... knusprige Zucchini-Chips, Grana Padano Riserva Sauce 1.5.7. 20,00 €

ZWEITER GANG

Fisch des Tages, serviert an Guazzetto Sauce und Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven
und Kapern aus Salina 4.9.15.16. 8,50 € pro Hg.

Gerollter Wolfsbarsch mit Basilikum in Zucchini-Kruste, Zucchini-Creme und Zucchini-Chips,
Grana Padano-Mousse und Tintenfisch-Tuille 3.4.5.7. 35,00 €

Seezungen-Rippen* an Limette und Minze, weiße Scampi-Butter, frischer Spargelsalat
und Himbeer-Kaviar 2.3.4.7.14.16. 35,00 €

Krustentiere-Mosaik... Sanremo-Scampi*, Mazara-Garnelen*, Hummer, San Marzano-Tomatengelee
Gemüse der Saison 2.4.16. 45,00 €

Garronese-Rinder Filet (200 g.) mit schwarzem Pfeffer aus Malabar und knusprigen Breite Bohnen 7.9. 35,00 €

Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart an Orangenaroma, Topinambur an Honig und Zimt,
gegrillter Pak-Choi 9.15.16. 35,00 €

BEILAGEN

Basmati-Reis nach englischer Art 9. 8,00 €

Kartoffeln mit Bramata Polenta Kruste mit Saucen 9. 8,00 €

Grüner Salat 9. 9,00 €

Gegrilltes Gemüse 9. 9,00 €

Knuspriger Fenchel-Orangen-Salat 9. 9,00 €

Paris Püree an schwarzem Trüffel 7. 14,00 €

DESSERTS

Baiser Kuchen mit Chantilly-Creme und Himbeeren 3. 12,00 €

Sunset: Kokosnuss-Mousse und exotische Früchte Gelee 3.8. 12,00 €

Schokoladen-Mousse Tris mit Schokoladen-Crumble, Karamell und Kaffee-Eis 1.3.7.8. 12,00 €

Pistazien-Kugel: Pistaziencreme mit weichem Biskuit und heißer Schokoladen-Sauce 1.3.7.8. 12,00 €

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Mandelbiskuit und Bananen-Limetten-Eis 1.3.7.8. 12,00 €

Unser Eis: Sahne 7. - Schokolade 3.7.8. - Pistazie 3.7.8. - Vanillecreme 3.7. - Banane und Limette 3.7. 9,00 €

Unsere Sorbets: Zitrone - Erdbeere - Pfirsich - Mango 9,00 €