

WEINE

2016 | IGP Côtes Catalanes | Hypothese | Domaine Riberach | Roussillon

2010 | Medoc | La Goulée by Cos d'Estournel | Bordeaux

2018 | Jurançon | Symphonie de Novembre | Domaine Cauhape | Sud-Ouest

Hamburg, 9. Februar 2022

bianc
MATTEO FERRANTINO

EMOTION

Amuse Bouches

Austernperle | Bergamotte
Grüner Apfel Gazpacho
Gurke | Dill | Boquerones
Rindertatar | Schwarzer Knoblauch
Bacalhau Brandade | Kichererbsen
Oktopus Gallega
Entenleber | Mango | Lakritz
Chicken Piri-Piri
Gambastortilla

Brot

Focaccia | Mediterrane Büffelbutter | Mortadella
Grissini | Lardo | Oregano
Grüne Olive | Vermouth | Salzzitrone
Oliven Tapenaden Crostini

Menü

Französische Langustine | Imperial Kaviar | Ajoblanco
Mariposa Anchovies | Büffel Burrata | Romana | Tomate
Jakobsmuschel | Percebes | Grapefruit | Olivenöl Sud
Bacalhau | Sepia | Erbsen | Perigord Trüffel
Limousin Lamm Rücken | Paprika | Polenta | Kapern

Dessert

Weißer Schokolade | Himbeere
Schwarze Olive | Orange
Mandarine | Safran | Pistazie

Petit Four

MI Crema Catalana
Birne Helene
Caramelia | Tonic | Pinienkerne
Bananen Bonbon
Cheesecake | Himbeere