NOTTE
FINE DINING

INIZIA A SOGNARE CON IL PALATO

Herzlichen Willkommen

Unsere Philosophie

Die Küche, die ich anbiete, entspringt dem Herzen, ist tief in meinen Erinnerungen verwurzelt und nährt sich von Emotionen.

Sie ist eine Hommage an die Tradition meiner Familie, die ich in einer modernen Interpretation neu zum Leben erwecke.
In meinen Gerichten vereine ich das Trentino, das mich aufgenommen hat, mit Kampanien, wo ich aufgewachsen bin.

Jede Kreation entsteht aus einer Erinnerung, aus einem Gefühl – und wird zum Leben erweckt durch die sorgfältige Suche nach Qualität und besten Zutaten

Giacomo Basile

Giacomo Basile

Degustationsmenü
Incontro tra il Trentino e la Campania

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei der Buchung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

Um Ihnen ein harmonisches Genusserlebnis zu garantieren, wird das Degustationsmenü für alle Gäste am selben Tisch einheitlich serviert.

7 Gänge – 125 € pro Person
Wine Pairing - 50 € *pro Person*

Getränke nicht inbegriffen

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

AUSWAHL AN BROTSORTEN

MEZZANOTTE

KNOLLENSELLERIE
Haselnuss aus Giffoni
und Büffelmilchbuttermilch

SARDELLEN AUS DEM MITTELMEER
Gerste, Gemüsesalat und Montoro-Zwiebel

EIERTEIGKNÖPFEL
Alpen-Saibling aus der Zucht „Trota Oro“,
Sauce mit Schmalz, Polenta-Sbrisolona
und wildem Fenchel

TUBETTONE PASTA “PASTIFICIO GENTILE”
Blumenkohl, Ente und Zitrusfrüchte

GEGRILLTE ZAHNBRASSE
Rübstiel, Kartoffeln und Kastanien

REH
Gemüsemischung
und Ziegenkäsefondue aus Peio

ALBA

STRUDEL NEU INTERPRETIERT
Annuarca-Apfel und Malaga-Eis

Degustationsmenü
Deviazione

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei der Buchung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

Um Ihnen ein harmonisches Genusserlebnis zu garantieren, wird das Degustationsmenü für alle Gäste am selben Tisch einheitlich serviert.

5 Gänge – 95 € pro Person
Wine Pairing - 40 € *pro Person*

Getränke nicht inbegriffen

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

AUSWAHL AN BROTSORTEN

MEZZANOTTE

KNOLLENSELLERIE
Haselnuss aus Giffoni
und Büffelmilchbuttermilch

SARDELLEN AUS DEM MITTELMEER
Gerste, Gemüsesalat und Montoro-Zwiebel

TUBETTONE PASTA "PASTIFICIO GENTILE"
Blumenkohl, Ente und Zitrusfrüchte

REH
Gemüsemischung
und Ziegenkäsefondue aus Peio

ALBA

STRUDEL NEU INTERPRETIERT
Annuarca-Apfel und Malaga-Eis

Degustationsmenü
Essenze

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei der Buchung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

Um Ihnen ein harmonisches Genusserlebnis zu garantieren, wird das Degustationsmenü für alle Gäste am selben Tisch einheitlich serviert.

3 Gänge – 70 € pro Person
Wine Pairing - 30 € *pro Person*
Getränke nicht inbegriffen

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

AUSWAHL AN BROTSORTEN

MEZZANOTTE

SARDELLEN AUS DEM MITTELMEER
Gerste, Gemüsesalat und Montoro-Zwiebel

EIERTEIGKNÖPFEL
Alpen-Saibling aus der Zucht „Trota Oro“, Sauce mit Schmalz, Polenta-Sbrisolona und wildem Fenchel

GEGRILLTE ZAHNBRASSE
Rübstiel, Kartoffeln und Kastanien