



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU RACINE

„RITORNO ALLE ORIGINI“



EINE KULINARISCHE REISE ZU DEN WURZELN UNSERES CHEF DE CUISINE

Aufgewachsen in einer Familie, in der die Liebe zum Kochen täglich zelebriert wurde, bringt unser Chef de Cuisine Silio Del Fabro mit diesem Menü handwerklich perfektes, **herzhaftes Italian Soul Food auf höchstem Niveau** zur Vollendung – **authentisch, traditionell und zugleich modern interpretiert.**



Ein erstes Highlight dieser einzigartigen kulinarischen Reise: die Vorspeise Vitello Tonnato – ein Gericht, das Silio Del Fabro in seiner Ursprungsform seit jeher liebt. In seiner Interpretation serviert er rohen Thunfisch – **eine Hommage an seine italienischen Wurzeln und seine allerersten, prägenden Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie.**

Entdecken Sie die italienische Küche neu – in ihrer ursprünglichsten und zugleich raffiniertesten Form.

Als Ergänzung zu unserem Menu Signature und À la carte ist das Menu RACINE mittags und abends erhältlich.

MENU RACINE „RITORNO ALLE ORIGINI“

VITELLO TONNATO
„FAÇON ESPLANADE“
Kalbsfilet / Thunfisch / Kapern

GNOCCHI SARDI
*Ragout Bianco / Parmesan in Texturen
Basilikum*

GEGRILLTE DORADE ROYALE
Artischocke / Pinienkern Vinaigrette

OSSOBUCO VOM KALB
*Gemüse vom Hof am Weiher
Cremige Polenta / Zitronenthymianjus*

ZWEIERLEI PROSECCO
Amalfi Zitrone / Krokant

5 GÄNGE
140 €

