

**MASO
LIMARO**
A G R I C U C I N A

PESCE D'ACQUA DOLCE

Chef Jean Paul Moinet

PRIMO

Erster Gang First course

Linguine fatte in casa al burro,
salvia e bottarga di trota

Hausgemachte Linguine mit Butter,
Salbei und Forellen-Bottarga

Homemade linguine with butter,
sage and trout bottarga

SECONDO

Zweiter Gang Main course

Salmerino con mandorle,
erbe aromatiche dell'orto

Saibling mit Mandeln, Gartenkräutern

Char with almonds, garden herbs

€ 37,00