

Ciello

Shared vegetarian Menu
(with an omnivore *option)

EN

Sourdough bread with stracciatella and salmoriglio

Grilled artichokes with cedro

BBQ leek with orange and miso dressing

Fried Brussels sprouts escabeche style

Bigoli with black truffle and fig leaf

Veal picanha with koji rice and black cabbage
(optional, €10 per person)

Mascarpone mousse with saffron and white chocolate

€39 per person

*Option to pair with alcohol-free drinks and natural wines.
It'll be a convivial evening, full of creativity and great food.

DE

Sauerteigbrot mit stracciatella und salmoriglio

Gegrillte artischocken mit zedrat-zitrone

Bbq-lauch mit orangen- und miso-dressing

Frittierter rosenkohl im escabeche-stil

Bigoli mit schwarzem trüffel und feigen blätter

Kalbs-picanha mit koji-reis und schwarzkohl
(option, 10 € pro person)

Mascarpone mousse mit safran und weißer schokolade

€39 pro person

*Optional mit alkoholfreien getränken
und naturweinen kombinieren. Es wird ein geselliger abend
voller kreativität und großartigem essen.