
À LA CARTE

Seasonal dishes

Cooking at the *Seasons* means having the freedom and responsibility to choose the best ingredients. All the best that local markets offer every day, just the way we like it.

Grilled artichoke, sweet garlic, grapefruit, nori seaweed⁷

€ 25,00

Tortelli stuffed with Neapolitan-style Genovese, squid, broad beans^{1·3·7·12·14}

€ 25,00

Roasted red mullet, spring vignarola^{3·4}

€ 25,00

Sweet Seasons^{1·3·7}

Semifreddo, rosemary, red fruits, raspberry

€ 12,00



À LA CARTE

Saisonale Gerichte

Kochen im *Seasons* bedeutet Freiheit und Verantwortung die besten Zutaten auszuwählen. Nur das Beste was die lokalen Märkte jeden Tag bieten, genau so, wie wir es mögen.

**Gegrillte Artischocke,
süßer Knoblauch, Grapefruit,
Nori-Algen** ⁷

€ 25,00

**Gefüllte Tortelli mit Genovese
nach neapolitanischer Art,
Tintenfisch, Saubohnen** ^{1·3·7·12·14}

€ 25,00

**Geröstete Rotbarbe,
Frühlings-Vignarola** ^{3·4}

€ 25,00

Sweet Seasons ^{1·3·7}

Halbgefrorenes, Rosmarin,
rote Früchte, Himbeere

€ 12,00

