

Atlantica Taste Greece

2026

Traditioneller Zwiebelkuchen

Cappuccino von Meeresfrüchten
mit Zitrusakzenten

Fein geschnittenes Schwertfisch-Carpaccio
nach traditioneller Fischerart von Elba

Pasta Mista nach Cacio e Pepe-Inspiration
vereint Aromen von Land und Meer mit Pistazien aus Aegina

Bourdeto von Korfu, verfeinert
mit Passionsfrucht und Bacalao-Aromen

Süße Erinnerungen

Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen werden gebeten,
sich vorab an das Personal zu wenden.

Menu by
ETTORE BOTRINI
Michelin Star

Degustationsmenü: 125€ pro Person
Optionales Wine Pairing: 60€ pro Person