Menü 1

Aperitif Di Meglio

***

Crostoni con Taleggio e Parma con Roastbeef di Manzo

(Trilogie vom ofenwarmen Taleggio-Crostino mit Parmaschinken, rosa gebratenen argentinischem Roastbeef an feinherber Himbeer-Reduktion und in Gewürzwein pochierter Birne mit cremigem Gorgonzola und Walnüssen)

***

Filetto di Vitello al Tartufo

(Medaillon vom Kalbsfilet an getrüffelter Jus, serviert mit charrierten Zucchini-Tranchen und geschwenkten Butterkartoffeln)

***

Graten ai frutti di Bosco con Gelato e Panettone

(Gratinierte Waldfrüchte,Vanilleeis und Panettone)

€ 80,00

Menü 2

Aperitif Di Meglio

***

Tartara D´Avocado con Coda d`Aragosta e Salmone Affumicato

(Duett vom Atlantik-Hummer und Räucherlachs an einem Tatar von der Avocado, verfeinert mit Limetten und feinen Gartenkräutern)

***

Gambero con Pomodorini, Verdure Julien e Püree

(Gebratene Riesengarnelen an geschmolzenen Cocktailtomaten und aromatischem Knoblauch-Kräutersud, serviert auf einem Nest von feiner Gemüse-Julienne und cremigem, hausgemachtem Kartoffelpüree)

***

Graten ai frutti di Bosco con Gelato e Panettone

(Gratinierte Waldbeeren,Vanilleeis und Panettone)

€ 90,00