

Menü 1

Aperitif Di Meglio

Composizione di Antipasti

**(Involtini di melanzane, Bresaola, Vol au vent con Ragu
di Vitello Tartufato)**

*(Gefüllte Auberginen mit Mozzarella und Parmesan,
Bresaola,*

Vol au vent mit Kalbsragout und Trüffel)

Plin alla Piemontese

(Gefüllte Pasta nach Piemontischer Art mit Soße)

Stinco D`Agnello alla Senape

*(Geschmorte Lammhaxe mit Senfkruste aus dem Ofen in
eigenem Saft*

mit hausgemachte Kartoffelpüree und Gemüse)

Tiramisu al Pistacchio con Mosaico di Frutta

*(Hausgemachte Tiramisu mit Pistaziencreme und
verschiedene Früchten
dazu Mandarinencreme)*

€ 80,00

Menü 2

Aperitif Di Meglio

Trionfo di Mare:

**Carpaccio di Bietola con Scampi all Erbe, Ostriche,
Capesante al Burro**

*(Mangoldcarpaccio mit Scampi, Austern in Cocktailsoße
und Jakobsmuschel mit zerlegter Butter)*

Tortelloni D`Astice con Ragout di Rospo e Caviale

Tortelloni gefüllt mit Hummer in Seeteufelragout und Kaviar

Trancio di Rombo Chiodato Gratinato

*(Steinbutfilet paniert mit verschiedenen Kräutern,
überbacken in Trüffelcremesoße,
dazu hausgemachte Kartoffelpüree und Gemüse)*

Tiramisu al Pistacchio con Mosaico di Frutta

*(Hausgemachte Tiramisu mit Pistaziencreme und
verschiedenen Früchten dazu Mandarinencreme)*

€ 95,00