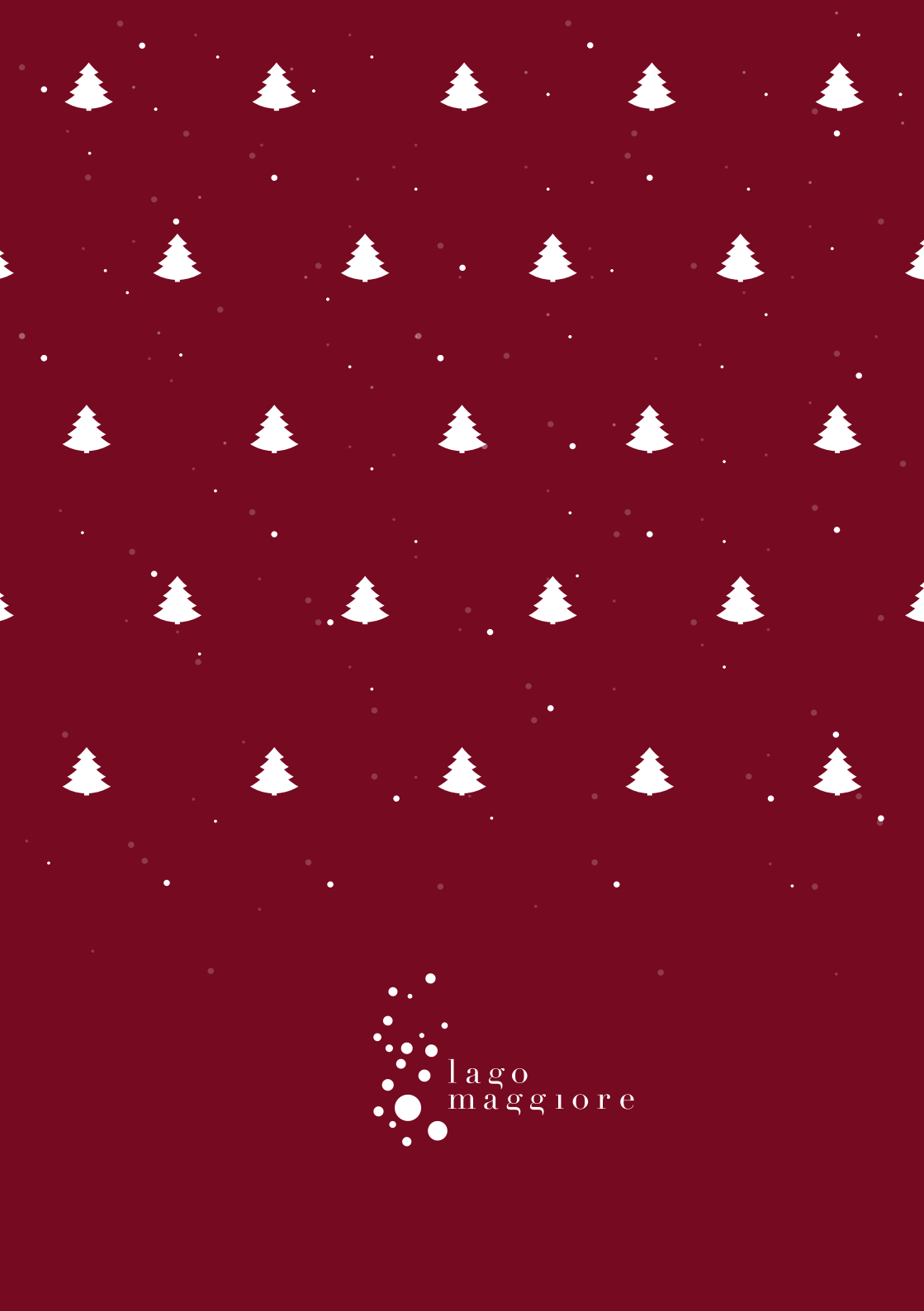




25.12.2025

Menu di Natale / Weihnachtsmenü

Tartare di gambero rosso su carpaccio di capasanta maionese
al basilico e Yuzu, croccantino al nero di seppia

*Tartar von roten Garnelen auf Jakobsmuschel-Carpaccio,
Basilikum-Mayonnaise und Yuzu, dazu Tintenfisch-Krokant*

Tortellini della tradizione fatti in casa,
in brodo di manzo ristretto e olio di mandorla tostata
*Hausgemachte traditionelle Tortellini in reduzierter Rinderbrühe
und geröstetem Mandelöl*

Carré di vitello cotto a bassa temperatura, salsa bernese con fondo di
vitello, bouquet di verdure di stagione e purea di patate al tartufo
*Niedrigtemperatur-Kalbskarree, Béarnaise-Soße mit Kalbsfond,
saisonales Gemüse-Bouquet und Trüffel-Kartoffelpüree*

Mousse ai due cioccolati, croccantino al miele,
salsa ai kaki, gelato al pistacchio
*Mousse aus zwei Schokoladensorten, Honig-Krokant,
Kaki-Soße, Pistazien-Eis*

Panettone con crema al mascarpone
Panettone mit Mascarpone-Creme

82.-/pp