



lago  
maggiore

25.12.2022

## Menu di Natale / Weihnachtsmenü

Insalatina di carciofi e bottarga  
*Artischockensalat und Bottarga*

Crostatina salata con mousse di bufala  
e crudo di gambero rosso  
*Büffel-Mozzarella Mousse und rohe rote Garnele*

Tartare di salmone selvatico con composta  
di arance di Ribera e lamponi crunch  
*Wild-Lachstatar mit Ribera-Orangenkompott und Himbeerknusper*

\*\*\*

Tortellone striato ripieno di branzino e limone  
con brunoise di verdura e salsa ai tre pomodori  
*Tortellone gefüllt mit Wolfsbarsch und Zitrone,  
Gemüsewürfeln und Tomatensauce*

\*\*\*

Carrè di vitello "cotto a bassa temperatura" con la sua salsa e  
cardoncelli trifolati, pavè di patate al timo  
*Niedergegartes Kalbskarree mit Kalbsjus, Kräuterseitlinge,  
Kartoffel-Pavè mit Thymian*

\*\*\*

Tortino tiepido di panettone  
con cuore fondente e salsa al mandarino  
*Lauwarmer Panettone-Törtchen mit flüssigem Herz und  
Mandarinensauce*

80.-/pp



lago  
maggiore

31.12.2022

## Menu di Capodanno / *Silvestermenü*

Battutta di vitello al tartufo nero  
*Kalbfleisch-Battura mit schwarzem Trüffel*

Insalatina di cardoncelli, sedano croccante e grana 40 mesi  
*Kräuterseitling-Salat, knackigem Sellerie und 40-monatiger Granakäse*

Carpaccio di manzo affumicato con cuore di radicchio in agrodolce  
*Carpaccio von geräuchertem Rindfleisch und süß-saurem Radicchio*

\*\*\*

Risotto al limone e caprino con crudité di crostacei  
*Zitronen-Risotto mit Ziegenfrischkäse und Krustentiere*

\*\*\*

Sgroppino al limone  
*Sgroppino mit Zitrone*

\*\*\*

Filetto di manzo con salsa alle spugnole, fondente di patate,  
cipollotto caramellato e giardinetto di verdure  
*Rinderfilet mit Morchelsauce, Schmelzkartoffeln, karamellisierte  
Frühlingszwiebel und buntes Gemüse*

\*\*\*

Sfera ai tre cioccolati con sorpresa ai frutti rossi  
*Drei Schokoladenkugel mit rote Früchte Überraschung*

98.-/pp