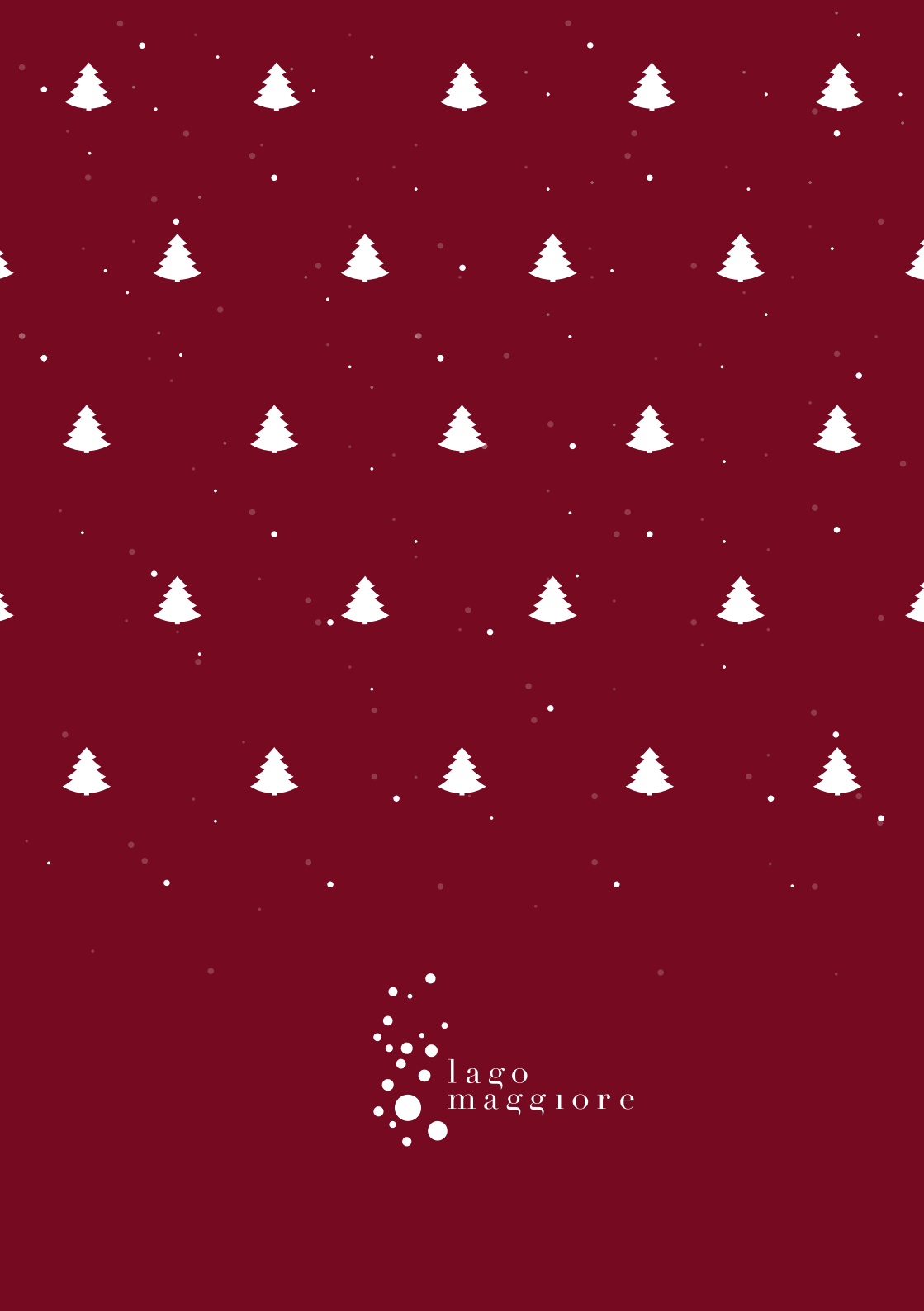




25.12.2023

Menu di Natale / Weihnachtsmenü

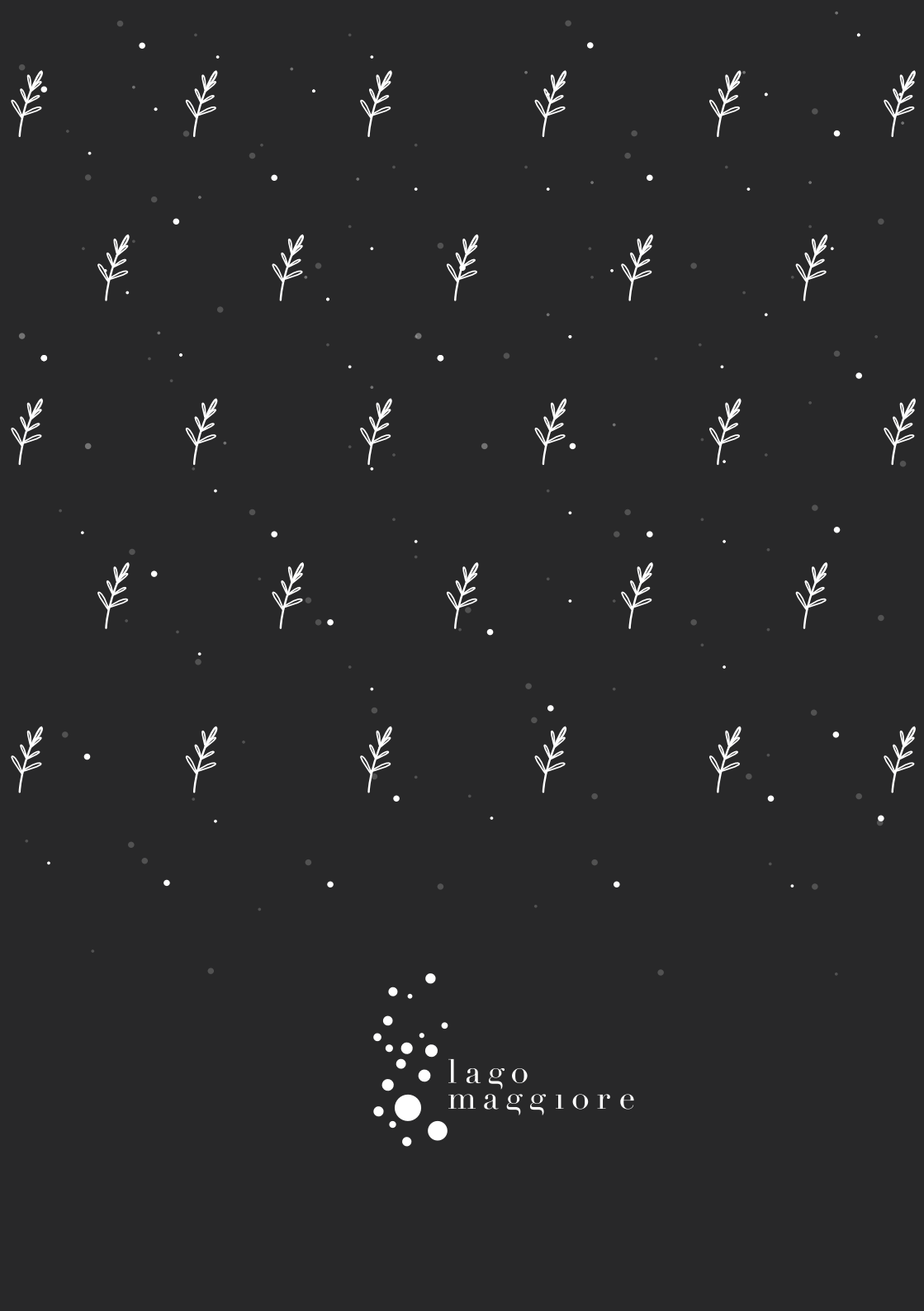
Battuta al coltello di Fassona piemontese,
crema al parmigiano e zafferano,
tartufo nero e crostini di pane al timo
*Fassona-Rind aus dem Piemont, mit dem Messer aufgeschnitten,
Parmesan und Safrancreme,
Croutons mit schwarzem Trüffel und Thymian*

Tortellini della tradizione fatti a mano in casa,
in brodo di cappone e manzo
*Traditionelle hausgemachte Tortellini
in Kapaun- und Rinderbrühe*

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura con la sua salsa,
erbe aromatiche e verdure invernali
*Niedergegartes Kalbskarree mit Kalbsjus,
Kräuter und Wintergemüse*

Panettone tradizionale tostato,
crema alla vaniglia e composta all'arancia
*Traditioneller gerösteter Panettone
mit Vanillecreme und Orangenkompott*

82.-/pp



31.12.2023

Menu di Capodanno / Silvestermenü

Tiepido di mare, olio EVO al limone, emulsione al frutto della passione
(gambero rosso, scampo, capasanta, calamaro, polpo)
*Warmes Meeresgericht, EVO Zitronenöl, Emulsion von Passionsfrüchten
(rote Garnele, Kaisergranat, Jakobsmuschel, Tintenfisch, Oktopus)*

Cappellacci di pasta fresca fatti a mano in casa ai carciofi,
gamberi lemongrass e bisque di scampi
*Cappellacci aus frischer hausgemachter Pasta mit Artischocken,
Zitronengras-Garnelen und Scampi-Bisque*

Sgroppino al limone
Alkoholisches Zitronen-Sorbet

Filetto di vitello, variazioni di salse e gâteau di patate
Kalbsfilet, Saucenvariationen und Kartoffel-Gâteau

Semifreddo ai frutti esotici, ganache al cioccolato fondente extra noir
Drei Schokoladenkugel mit rote Früchte Überraschung

105.-/pp