

SILVESTERMENÜ

VOL AU VENT AI FUNGHI 21 €

Großer Blätterteig-Vol-au-Vent, Pilzragout,
Steinpilzbéchamel, Fontina Fondue, Wildkräuter

TRIS DI PESCE 22 €

Hummermedaillons, Basilikummayonnaise
Gegrillter Oktopus, Paprikapesto
Ceviche von der Jakobmuschel, Pane Carasau

ANTIPASTI DI CAPODANNO 44 €

ab 2 Pers.

Frittelle di Zucca - Kürbiskrapfen
Stracciatella di Burrata - Filatakäse, frischer Wintertrüffel
Insalata di Lenticchie - Belugalinsen, Rote Bete, Lauch, Pecorino
Vitello Tonnato - Kalbsfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme
Carpaccio D'Anatra - Carpaccio von der Entenbrust, Granatapfel,
Radicchio Tardivo di Treviso

SPAGHETTINI AL PISTACCHIO 28 €

Feine Spaghettini,
Pistazienpesto, Rotgarnelentatar, Zitronenzest

TORTELLONI AL TARTUFO 28 €

Riesentortelloni, Trüffel-Ricotta-Füllung,
Parmesan-Mascarpone-Creme, frischer Wintertrüffel

FILETTO DI CHIANINA 44 €

Dry Aged Chianina Sirloinsteak,
grüne Bohnen im Speckmantel,
Pommes Duchesse, Feigenjus

CARRÈ D'AGNELLO 42 €

Carré vom Lamm, Senf-Kräuter-Kruste, Ratatouille, Kartoffelpuree, Rotweinreduktion

ROMBO 44 €

Wildfang-Steinbuttfilet, Safran-Risotto, Topinambur, Beurre Blanc

GAMBERONI 42 €

Black Tiger King Prawn vom Grill, Salsa Verde, Fenchel-Orangen-Salat

CREMOSO AI MARRON GLASSÉ 13 €

Gianduja Schokoladeneis, Mascarpone-Creme, Marron Glassé

MILLE FOGLIE ALL'AMARENA 13 €

Blätterteig, Crème Pâtissière, Amarenakirschen

FORMAGGIO 13 €

Parmiggiano Reggiano DOP, Pecorino Sardo Maturo, Taleggio DOP, Gorgonzola Dolce, Quittensenf

3-GANG PASTA 59 € | 3-GANG FLEISCH / FISCH 75 € | 4-GANG 95 €