

Menü 1

INVOLTINI DI PANCETTA E PRUGNE CON CREMA DI MARSALA

Italienische Soft-Pflaumen im Speckmantel auf Blattsalat mit einer feinen Marsalacrème

TRIANGOLI CON SALSICCIA E TARTUFO NERO, RIPIENI IN UNA CREMA DI SPINACI E BURRO

Dreiecknudeln gefüllt mit schwarzem Trüffel und Brät in einer Crème von Butter und Spinat

FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CROCCANTE E JUS DI BRANDY, CAFFÉ E CIOCCOLATO

Rinder-Angusfilet mit Röstzwiebeln in einer Jus aus Brandy, Kaffee und Schokolade an Thymiankartoffeln

PANNA COTTA DI VANIGLIA CON LAMPONI FRESCHI

mit Vanille und frischem Himbeermark

85,00 €

Menü 2

CREMA D'ASTICE CON GRISSINI

Hummersuppe mit Grissini

LINGUINE ALL'ASTICE IN VINO BIANCO E POMODORI CILIEGINE

mit einem halben Hummer in Weißwein und Kirschtomaten

DUETTO DI PESCE CON GAMBERONI E FILETTO SAN PIETRO, PATATE GRATINATE E CAVOLO

mit Garnelen und Filet vom San Peterfisch mit gratinierten Kartoffeln und Kohlrabi

SORBETTO DI LIMONE O PERA CON FRUTTA MISTA

Sorbet von Limonen oder Birnen auf Obstsalat

85,00 €