

Menu di Capodanno



Silvestermenü

Carpaccio di manzo con rucola e tartufo nero di Norcia <i>Rindercarpaccio mit Rucola und schwarzem Norcia-Trüffel</i> <i>Beef fillet carpaccio served with rocket and black truffle (M)</i>	29.00
Profumo di mare <i>Tartara di branzino, capasanta gratinata, patata e caviale imperiale, astice e orzo perlato</i> <i>Wolfsbarschtatar, gratinierte Jakobsmuschel, Kartoffel mit Imperial-Kaviar, Hummer mit Perlgraupen</i> <i>Tartar of sea bass, gratinated scallop, potato with imperial caviar, lobster with pearl barley</i>	29.00
Prosciuttino di cervo con burrata su carciofi trifolati e maggiorana <i>Hirschrohschinken mit Burrata, sautierten Artischocken und Majoran</i> <i>Venison raw ham with burrata, sautéed artichokes and marjoram (G, L)</i>	29.00
Code di gamberoni con insalatina, spuma di avocado e salsa cocktail <i>Garnelenschwänze mit Salat, Avocadoschaum und Cocktailsoße</i> <i>King prawn tails with salad, avocado foam and cocktail sauce, (A, B, C, G, L, M)</i>	29.00
Risotto al “Montenisa” brut con tartufo nero di Norcia <i>Montenisa-Risotto mit schwarzem Norcia-Trüffel</i> <i>Risotto with Montenisa Spumante and black truffle from Norcia (G, L)</i>	32.00/42.00
Gnocchi di patate con astice e asparagelli su crema di crostacei <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Hummer, Spargel und Krustentier-Creme</i> <i>Self-made potato gnocchi with lobster, asparagus and shellfish cream (A, B, C, G, L)</i>	32.00/42.00
Tagliatelle con ragù di capriolo, mirtilli e scaglie di pecorino <i>Selbstgemachte Tagliatelle mit Maibockragout, Heidelbeeren und Pecorinosplittern</i> <i>Self-made tagliatelle with venison stew, blueberries and pecorino shavings (A, C, G, L, O)</i>	27.00/37.00
Tortelli di grano arso con burrata e basilico su fonduta di melanzane <i>Tortelli aus feuergeröstetem Hartweizen mit Burrata und Basilikum, dazu Auberginen-Fondue</i> <i>Tortelli of roasted wheat stuffed with burrata and basil, served with fondue of aubergines (A, C, G, L)</i>	25.00/35.00



2017

Trancio di branzino selvaggio con baby verdure e salsa piccante <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang mit jungem Gemüse und pikanter Soße</i> <i>Grilled filet of wild sea bass served with baby vegetables and spicy sauce (D, G, L)</i>	49.00
Filetto di rombo chiodato con Risina di Spello, funghi e vongole veraci <i>Gegrilltes Steinbuttsteak mit Risina-Bohnen, Pilzen und Venusmuscheln</i> <i>Grilled steak of turbot with Risina beans, mushrooms and clams (D, L, R)</i>	49.00
Controfiletto di manzo in crosta di nocciole con patate, spinaci e tartufo nero <i>Grain-fed Beiried in Haselnusskruste mit gratinierten Kartoffeln, Spinat und schwarzem Norcia-Trüffel</i> <i>Hazelnuts-crusted sirloin steak "grain-fed" with potatoes, spinach and black truffle (A, C, G, H, L, O)</i>	56.00
Carré d'agnello con polenta, carciofi al tegamino, maggiorana e olive nere <i>Lammkronen mit Polenta, gebratenen Artischocken, Majoran und schwarzen Oliven</i> <i>Lamb chops served with polenta, roasted artichokes, marjoram and black olives (G, L)</i>	56.00
Mousse ai due cioccolati con crumble e sorbetto al lampone <i>Helle und dunkle Schokoladenmousse mit Crumble und Himbeersorbet</i> <i>White and dark chocolate mousse served with crumble and raspberry sorbet (A, G)</i>	16.00
Frutti di bosco con zabaione freddo <i>Gemischte Waldbeeren mit kalter Zabaione</i> <i>Wild berries with cold zabaione (C, G, O)</i>	16.00
Tortino di mele, mandorle e cannella con sorbetto al calvados <i>Apfeltörtchen mit Mandeln und Zimt, dazu Calvados-Sorbet</i> <i>Apple-tartlet with almonds and cinnamon, served with calvados sorbet (A, C, H, O)</i>	16.00

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; prices in Euro, including VAT

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere